Рецепты праздничного стола

Моя кулинарная библиотечка

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

У многих народов праздник – это прежде всего праздничный стол. С древнейших времен любое событие отмечалось особенным приемом пищи – обильным и, по возможности, в чем-либо необычным. Для домашних, семейных праздников поводом может быть любое событие. Важный этап подготовки к застолью – составление меню. В этой книге вы найдете множество рецептов всех видов блюд: и закуски, и салаты, и вторые блюда из всевозможных продуктов, и десерты.

- Рецепты праздничного стола
- Вступление
- Закуски и салаты
- Бутерброды с зеленью и ветчиной
- Бутерброд-шашлык «Тот еще фрукт!»
- Гренки с сыром и клубникой
- Бутерброды с сосисками и сыром
- Бутерброды с печеночным паштетом «Хрюша»
- Бутерброды с тунцом и грибами
- Бутерброды с сыром и клубникой
- Сандвич с рыбой
- Творожные сандвичи
- Сандвич с тунцом
- Сырный сандвич «Яблочко»
- Канапе «Курочка»
- Канапе «Анчоусы с перцем»
- Канапе с осетриной
- Салат из свинины и овощей «Из Китая»
- Салат «Мясной»
- Салат «Необычный» с морковью и брынзой
- Салат «Фрукты, овощи и мясо – найдется все»
- Салат «Кефирный» с цыпленком
- Макаронный салат «Рыбка»
- Овощной салат с кальмарами
- Салат с креветками и мандаринами
- Салат пикантный по-гречески
- Салат с курицей и мандаринами
- Французский салат «Бокер» с ветчиной
- Салат из домашней птицы по-немецки
- Салат «Мегафрукт»
- Салат «Апельсин-клубника»
- Творожный салат с вишней

- Бананово-апельсиновый салат
- Форшмак из курицы и сельди
- Крокеты из курицы
- Рыба в тесте
- Рыба, запеченная с сыром
- Рыба, запеченная с кабачками или баклажанами
- Рыба, запеченная с грибами
- Шарики сырные по-французски
- Белые грибы по-строгановски
- Белые грибы с помидорами
- Грибная селянка
- Супы
- Мясной прозрачный бульон
- Прозрачный бульон из домашней птицы
- Рыбный бульон
- Грибной бульон
- Что подать к супам
- Гренки острые
- Клецки обычные
- Яичные клецки
- Ушки для щей
- Бульон с гренками
- Борщок с острыми гренками
- Бульон с омлетом
- Бульон с вермишелью или лапшой
- Бульон с запеченным рисом
- Бульон с зеленью (весенний)
- Бульон с профитролями
- Бульон с пельменями
- Бульон с блинчиками
- Суточные щи
- Похлебка по-суворовски
- Похлебка «Петровская»
- Борщ сибирский
- Борщ «Флотский»
- Борщ с жареными карасями
- Борщ «Украинский»
- Рассольник новотроицкий
- Рассольник с грибами
- Солянка московская
- Солянка мясная
- Уха с расстегаем или кулебякой
- Уха из стерляди
- Уха с осетриной

- Суп с креветками
- Суп раковый
- Суп из рябчиков с грибами
- Харчо по-грузински
- Харчо из рыбы
- Огуречный суп
- Суп из кабачков со свининой
- Суп из телятины с картофельными клецками
- Айнтопф (солянка) из капусты по-швабски
- Бульон с фаршированными булочками
- Куриный суп по-китайски
- Суп из утки с капустой
- Куриный суп с грибами
- Пряный томатный суп с вермутом
- Итальянский суп-лапша
- Суп-пюре из лисичек
- Холодный суп-пюре из авокадо
- Гаспачо (холодный суп)
- Йогуртовый суп с дыней
- Токайский холодный суп
- Вторые блюда
- Говядина тушеная с грибным соусом
- Говядина по-крестьянски
- Вырезка говяжья жареная
- Говядина по-французски
- Вырезка жареная с овощами
- Жаркое по-гусарски
- Телячья грудинка отварная
- Медальоны, запеченные в духовке
- Фрикасе из телячьей грудинки
- Свинина жареная
- Свинина жареная с квасом
- Поджарка из свинины на сковороде
- Эскалоп с томатным соусом и чесноком
- Филе из свинины
- Жареная свинина с кислой капустой
- Ветчина или окорок, запеченные с грибами
- Жаркое «Телятина в вине»
- Жаркое «Русское»
- Жаркое «По-казахски»
- Жаркое с курицей
- Курица в томате
- Жаркое «Вкусное»
- Индейка «Ореховая»

- Курица с виноградом и оливками
- Печень с грибами
- Печень с картофелем
- Отбивные из телятины
- Бифштекс «Америка отдыхает»
- Бефстроганов «Стручки»
- Котлеты картофельные с имбирем
- Кальмарные котлеты
- Тефтели из кальмара и свиной грудки
- Гусиная печень с грибами
- Итальянский окорочок с овощами
- Окорочка с рисом и изюмом
- Окорочка «Остренькие» с грибами и орехами
- Окорочка с овощами
- Мясной рулет в заливке
- Рулет «Корейка»
- Говяжьи рулетики с овощами
- Свиной рулет с грибами
- Свиные рулеты с черносливом и яблоками
- Рулеты с мясом и капустой
- Телятина с морковью и ароматическими кореньями
- Бефстроганов с говяжьей печенью
- Судак с помидорами
- Карп с овощами в сухом вине
- Запеканка из рыбы
- Рыба с картофелем
- Рыба с помидорами
- Лосось с сыром
- Морская рыба с крабами и орехами
- Скумбрия с сыром и помидорами
- Карп, запеченный с грибами
- Карп, тушенный в сметане
- Рыба, припущенная в молоке
- Судак а-ля Морни
- Судак в белом вине
- Осетрина жареная
- Сельдь в горчичной заправке
- Саламис (греческое блюдо)
- Овощные гарниры
- Фаршированные помидоры с сыром
- Грибки с овощами
- Авокадо с шампиньонами, курицей и фруктами
- Перец с фаршем из мяса и риса
- Картофель с грибами

- Баклажаны с говяжьим языком
- Картофель с баклажанами
- Свекла с морковью
- Кабачки с грибами
- Торты, бисквиты, сдоба
- Леках (бисквит)
- Ореховый торт
- Маковый торт
- Творожный торт по-немецки
- Чизкейк по-домашнему
- Шоколадный бисквит с орехами
- «Колобки» русские
- Медовая коврижка со сливами
- Рулет с какао и орехами
- Тортик «Какао»
- Торт «Молочко»
- Торт «Изюминка»
- Пудинг из вишни
- Молочно-рисовый пудинг
- Тыквенный пудинг
- Творожный пудинг
- Брусничный пудинг
- Венский пудинг
- Десерты и напитки
- Ананас в сладком кляре
- Блинчики фруктовые с мороженым
- Блинчики с ромовыми орехами
- Козинаки из грецких орехов
- Лимонное суфле
- Миндальный крем
- Мусс ананасовый
- Мусс банановый
- Пирожные «Яичные»
- Трубочки с яичным кремом и ягодами
- Пирожное белковое «Безе»
- Пасха «Апельсиновая»
- Десерт «Виноград со сливками»
- «Клубника в шоколаде» с белым вином
- Шербет ягодный
- Десерт «Фрукты с мороженым»
- Яблочные корзинки
- Груши «Полезная выпечка»
- Меренги «Волшебный фруктик»
- Коктейль с вермутом и абрикосом

- Напиток «Апельсин-виноград» с шампанским
- Шампанское «Мультифрукт»
- Коктейль с вермутом и водкой «Яблоко»
- Коктейль «Разнообразие»
- Коктейль фруктовый с ликером и шоколадом
- Крюшон с ромом и крепким чаем
- Коктейль «Вишневка»
- Коктейль «Ликерный»

Рецепты праздничного стола

Вступление

Существует масса различных праздников, каждый из которых отмечается по-разному. Новый год, Рождество, Пасха, Масленица, день рождения – мы не представляем их без застолья.

У многих народов праздник – это прежде всего праздничный стол. С древнейших времен любое событие отмечалось особенным приемом пищи – обильным и, по возможности, в чем-либо необычным.

Для домашних, семейных праздников поводом может быть любое событие. Важный этап подготовки к застолью – составление меню.

В этой книге вы найдете множество рецептов всех видов блюд: и закуски, и салаты, и вторые блюда из всевозможных продуктов, и десерты. Выберите наиболее подходящие. Все зависит от того, какое торжество у вас впереди. Подумайте, какую часть обеда хотите сделать особо привлекательной. Отметьте каждый из компонентов, входящих в состав блюд, чтобы узнать, сколько именно уйдет на салат, второе, на ту или иную закуску.

Компоненты, требующие определенной подготовки, рекомендуем варить заранее – накануне вечером. Вы не будете так уставать, готовка покажется не такой утомительной и более быстрой. В качестве закуски всегда удобно приготовить бутерброды, быстро и вкусно.

Горячее блюдо – вершина всей трапезы. Здесь вы можете поразить гостей необычным кушаньем. Как правило, чем больше усилий вы потратите, тем больше восхищения и восторга оно вызовет у ваших гостей.

Не смешивайте традиционные сытные салаты с калорийными горячими блюдами. Нарежьте легкие салатики, если на второе будет картофель. Не нужно ставить на стол много копченостей и соленостей, колбас и жирных блюд, потому что обилие подобных продуктов неминуемо отразится на здоровье гостей.

Из напитков хорошо подходят для праздничных столов коктейли. Вот несколько общих принципов «правильного» приготовления коктейлей. Важно тщательно перемешивать составляющие компоненты. Подают коктейли в специальных коктейльных бокалах, но если у вас с этим проблема, то можно использовать бокалы для шампанского. В качестве горячих напитков подают чай или кофе.

На десерт можно порадовать гостей вкуснейшим тортом или более легкими лакомствами, например, воздушным муссом, пудингом или фруктовым желе.

В любом случае, что бы вы ни готовили, запаситесь праздничным настроением и помните, что все в ваших руках. Готовьте, экспериментируйте, наслаждайтесь!

Закуски и салаты

Бутерброды с зеленью и ветчиной

2 ломтика хлеба, 10 г сливочного масла, 100 г шпината, 2 ломтика ветчины, 1/2 ч. л. муки, 1 яичный белок, 1 ст. л. майонеза, соль, перец по вкусу.

Ветчину нарезать и обжарить. В отдельной сковороде потушить мелко рубленный шпинат, добавить к нему муку, соль, перец и тушить 5 мин. Яичный белок взбить и смешать с майонезом.

Намазать хлеб маслом, на него разложить тушеный шпинат. Сверху положить ветчину и смесь майонеза с яичным белком. Бутерброды запекать в духовке.

Бутерброд-шашлык «Тот еще фрукт!»

2 ломтика хлеба (батона), 1/2 апельсина, 1/2 банана, 1/4 часть граната, 2 ст. л. сметаны, 2 ст. л. сахара, ваниль на кончике ножа.

Хлеб нарезать тонкими ломтиками. Апельсин и банан очистить и нарезать небольшими дольками.

Нанизать на шпажки поочередно дольки апельсина и банана, разделяя их кусочками хлеба. Шпажки поместить в духовку и выпекать, пока хлеб не подсохнет.

Гренки с сыром и клубникой

1/2 батона, 50 г сыра, 1/3 стакана клубники, 2 ст. л. сметаны, 100 г сахара, 100 г рубленых грецких орехов.

Смазать кусочки черствого батона маслом и обжарить на сковородке. Это можно сделать заранее и хранить гренки в холодильнике.

Нарезать несоленый сыр тонкими ломтиками, клубнику кусочками и сбрызнуть лимонным соком, добавить рубленые орехи, добавить сметану с сахаром и хорошо перемешать. Нанести полученную массу на гренки.

Бутерброды с сосисками и сыром

2 ломтика хлеба, 2 сосиски, 2 ломтика сыра, 1 маленькая луковица, сливочное масло, соль, перец по вкусу.

Лук мелко нарубить и пережарить. Сосиски отварить. Хлеб намазать маслом.

На каждый ломтик положить жареный лук, затем сосиску и пластинку сыра. Бутерброды переложить на противень и запекать в духовке, пока сыр не расплавится.

Бутерброды с печеночным паштетом «Хрюша»

2 ломтика хлеба, 50 г паштета из свиной печени, 1 небольшая луковица, 1/2 пучка петрушки, 40 г сливочного масла, 1 ч. л. коньяка, соль, перец, тертый мускатный орех по вкусу.

Луковицу очистить, мелко нарубить и обжарить в сливочном масле, добавить рубленую зелень петрушки и довести до готовности.

Готовый паштет смешать с остывшим обжаренным луком, коньяком, солью, перцем, тертым мускатным орехом. Полученную массу намазать на хлеб.

Бутерброды с тунцом и грибами

1 булочка, 1/2 банки консервированного тунца, 1 вареное яйцо, 2 ст. л. маринованных грибов, 1 ст. л. нарезанного сельдерея, 1 ст. л. майонеза, 1/2 ч. л. горчицы, 1 листик салата.

Яйцо, мясо тунца, грибы мелко порубить и смешать. Добавить майонез, горчицу, сельдерей, еще раз перемешать.

В булочке сделать надрез, внутрь каждой положить листик салата и приготовленный фарш.

Бутерброды с сыром и клубникой

1 булочка, 50 г мягкого (можно плавленого) сыра, 1 ч. л. сахара, мускатный орех на кончике ножа, 1 киви, 1 горсть клубники, 1 ст. л. сливочного масла.

Сыр размять, добавить сахар и мускатный орех и перемешать. Булочку разрезать пополам, поджарить на сливочном масле и намазать приготовленной смесью. Сверху положить дольки клубники и киви.

Сандвич с рыбой

1 батон, 8 штук анчоусов, 3 ст. л. сока лимона, 3 ст. л. сметаны, 150 г творога, 200 г соленой семги, 200 г сыра гауда, 1 пучок зеленого салата, 3 головки репчатого лука, 1 пучок зелени укропа, соль, перец по вкусу.

Анчоусы отварить и измельчить вместе с семгой. Творог растереть. Помыть зеленый салат, укроп. Репчатый лук очистить.

Натереть на мелкой терке сыр. Нарезать лук, измельчить укроп. Сметану перемешать с лимонным соком.

Соединить все ингредиенты, приправить солью и перцем (кроме батона, который нужно нарезать на ломтики).

Творожные сандвичи

8 ломтиков белого хлеба, 50 г сливочного масла, 150 г творога, 3 шпротины в масле, 1/2 лимона, соль, перец по вкусу.

Растереть творог до однородности, выжать лимонный сок, цедру натереть на мелкой терке.

Измельчить рыбу, смешать с творогом, соком лимона, цедрой, приправить солью и перцем.

Намазать 4 ломтика хлеба творожной массой, накрыть оставшимися 4 кусочками.

Сандвич с тунцом

16 ломтиков хлеба, 1 банка консервированной кукурузы, 1 банка консервированного тунца, 1 головка лука, 1 пучок сельдерея, 200 г майонеза, растительное масло для жаренья.

Поджарить в растительном масле каждый тост. Выложить на пергаментную бумагу, дать стечь жиру.

Помыть сельдерей, лук очистить и нашинковать эти овощи. Перемешать их с кукурузой и тунцом, заблаговременно вынутыми из банок (чтобы не было лишней жидкости).

Заправить начинку майонезом и выложить ее на тосты. Накрыть другими кусочками хлеба.

Сырный сандвич «Яблочко»

4 ломтика хлеба из муки грубого помола, 150 г брынзы, 1 яблоко, 2 ст. л. меда, 2 ч. л. горчицы, 6 листов салата, несколько веточек кресс-салата для украшения.

Смешать горчицу с медом и перцем. Брынзу и яблоко нарезать ломтиками, полить этим соусом. Листы салата и кресс-салат ополоснуть холодной водой.

Накрыть 2 куска хлеба салатом, выложить туда приготовленную массу и положить на нее тосты. Полить оставшимся соусом и украсить веточками кресс-салата.

Канапе «Курочка»

1/2 буханки пшеничного хлеба, 300 г филе курицы, 1/2 банки майонеза, 5 ст. л. томатной пасты, 1 пучок зелени.

Вырезать из хлеба кусочки в форме звездочек или треугольников, сделать бортики из масла. В середину положить горкой филе вареной курицы, нарезанное мелкой соломкой и слегка заправленное майонезом.

Украсить букетиком зелени и томатной пастой в виде пунктиров. Насадить на шпажки, а сверху прикрепить маленькую зеленую горошину.

Канапе «Анчоусы с перцем»

1/2 буханки пшеничного хлеба, 100 г анчоусов, 50 г сливочного масла, 1 крупный сладкий перец, 3 ст. л. майонеза, несколько маслин (по количеству приготавливаемых канапе).

Вырезать канапе круглой формы и затем мелко нарубить анчоусы. Перец мелко нарезать на квадратики и слегка притушить, смешать все это с майонезом.

Полученной смесью смазать гренки, хорошо загладить поверхность. Украсить половинкой маслины, проткнуть шпажкой. Вокруг маслины сделать ободок-юбочку из мелко нарезанной петрушки.

Канапе с осетриной

1/2 буханки пшеничного хлеба, 100 г осетрины, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени, 3 ст. л. томатной пасты или кетчупа, 2 ст. л. тертого хрена, 3 ст. л. майонеза.

Вырезать канапе из пшеничного хлеба прямоугольной формы, смазать тонким слоем сливочного масла с хреном и томатной пастой. Положить на него ломтик осетрины.

По краям сделать бордюр из того же масла, а осетрину покрыть майонезом в виде решетки, украсить листками зелени. Не забудьте о шпажке.

Салат из свинины и овощей «Из Китая»

400 г свиной вырезки, 200 г сырой свеклы, 200 г моркови, 4 луковицы, оливковое масло, 1/2 стручка желтого или красного жгучего перца, пучок зелени сельдерея и петрушки, столовый уксус, соевый соус, 1 ч. л. сахара, 1 кисло-сладкое зеленое яблоко, 2 ст. л. майонеза, соль по вкусу.

Свиную вырезку нарезать тонкими полосками, посолить и быстро обжарить в оливковом масле на сильном огне. Снять с огня, добавить сахар и перемешать.

Лук нарезать и тоже обжарить в оливковом масле до прозрачности. Морковь и свеклу, яблоко натереть на крупной терке, перемешать и добавить соевый соус.

Жгучий перец нарезать тончайшими полосками и смешать со свининой.

Зелень нарубить. Все смешать, выложить в салатник и заправить уксусом и майонезом.

Салат «Мясной»

200 г копченой курицы, 150 г отварного мяса, 150 г некрупных мясистых помидоров, 100 г свежих огурцов, 50 г зеленого горошка, 2 яйца, 50 г сладкого болгарского перца, 1 луковица, 1/2 баночки майонеза, 1 апельсин, пучок листового салата, 30 г маринованных каперсов для украшения, 30 г тертого сыра пармезан.

Копченую курятину, мясо и свежие огурцы нарезать соломкой. Сладкий перец очистить от зернышек и нарезать кубиками. Яйца мелко нарубить, помидоры нарезать ломтиками, апельсин почистить и нарезать мякоть на мелкие кусочки, а лук – тонкими ломтиками.

Все соединить, заправить майонезом и тщательно перемешать.

В салатник на дно уложить листья салата, выложить горкой салат. Посыпать сыром пармезан и украсить каперсами.

Салат «Необычный» с морковью и брынзой

1/4 кочана салата, 1/2 стручка сладкого перца, 1/2 моркови, 20 г брынзы, 1/4 ч. л. молотого имбиря, по 1 ст. л. соевого соуса и уксуса, 1 ст. л. растительного масла, 1 стебель лука-порея, 1 ч. л. кокосовых хлопьев, 1 мандарин.

Салат и овощи, мандарин вымыть, очистить и измельчить. Брынзу обжарить, влить 1/2 ст. л. соевого соуса и жарить 1 мин.

Для заправки взбить уксус с оставшимся соевым соусом, имбирем, маслом и хлопьями. Заправить салат, кушать, дав пропитаться в течение 10–15 мин.

Салат «Фрукты, овощи и мясо – найдется все»

5 стручков зеленой фасоли, 100 г белой консервированной фасоли, 1 помидор, 1/2 большой груши, 1/2 красной луковицы, 50 г бекона, 2 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. винного уксуса, молотый черный перец, соль по вкусу.

Зеленую фасоль нарезать кусочками и варить 10 мин в подсоленной воде. Откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой.

Белую фасоль также промыть и дать воде стечь. Помидор помыть и нарезать кусочками. Грушу вымыть, разрезать пополам, а затем дольками. Луковицу очистить и нарезать кольцами.

Для заправки бекон нарезать кубиками и обжарить в сковороде до образования шкварок. Затем добавить их в оливковое масло и уксус, посолить, поперчить. Овощи перемешать, выложить на тарелку, залить приготовленной заправкой, дать пропитаться в течение 20 мин.

Салат «Кефирный» с цыпленком

300 г макарон, 300 г цыпленка, 200 г сельдерея, 200 г консервированных огурцов, 1 маринованный перец, 1 стакан сметаны, 1 стакан кефира, 3 ст. л. нарубленной зелени укропа, 1 ч. л. сахара, 1 маленький пучок зелени базилика и петрушки, соль, красный молотый перец.

Макароны наломать на маленькие кусочки и отварить, промыть в холодной воде и подождать, пока она стечет.

Мясо цыпленка отварить и нарубить на кусочки. Сельдерей и огурцы вымыть и нарезать кубиками, перец – соломкой.

Сметану смешать с кефиром, посолить и поперчить, добавить зелень укропа, сахар.

Смешать все подготовленные ингредиенты, приправить салат красным перцем и, если нужно, солью. Переложить в салатник.

Макаронный салат «Рыбка»

200 г макарон, 2 яблока, 1 корень сельдерея, 200 г филе копченой рыбы, 1 головка репчатого лука, 200 г майонеза, соль, черный молотый перец по вкусу.

Рыбу очистить и нарубить маленькими кусочками. Яблоки, так же, как и сельдерей, вымыть и мелко нарезать.

Репчатый лук очистить и нашинковать. Налить в кастрюлю воды и варить в ней 10 мин. макароны, затем промыть их.

Смешать все подготовленные компоненты, посолить, поперчить и заправить майонезом.

Овощной салат с кальмарами

250 г кальмаров, 200 г красного сладкого стручкового перца, 100 г свежих помидоров, 100 г свежих огурцов, 50 г лука репчатого сладкого, 100 г оливок, 25 г маслин, 25 г каперсов, 25 г маринованного лука, 50 мл оливкового масла, 1 лимон, соль, перец черный молотый.

Кальмары очистить от пленок, варить 3–4 мин. в подсоленной воде, добавив немного репчатого лука, моркови, лавровый лист и черный перец горошком. Затем откинуть на сито, дать стечь воде; остудить, накрыв кальмаров салфеткой, чтобы они не обветрились, и нарезать пластинами. Свежие помидоры, огурцы, стручковый перец и сладкий лук нарезать кубиками, соединить с кальмарами, оливками, маслинками (без косточек), мелкими головками маринованного лука и каперсами. Заправить оливковым маслом, лимонным соком, рассолом и маринадом из овощей; добавить сахарный песок, соль, перец. Готовый салат поставить на холод на полчаса.

Салат с креветками и мандаринами

300 г креветок, 200 г мандаринов, 100 г яблок, 100 г сельдерея, 75 г майонеза, 50 г листового салата, 10 г зелени, 1/2 лимона.

Креветки отварить в подсоленной воде с уксусом и очистить. Из 1/3 части мандаринов отжать сок и соединить его с майонезом. Оставшиеся мандариновые дольки очистить от пленки. Яблоки освободить от сердцевины и нарезать дольками, стебли сельдерея мелко нашинковать.

Выложить все продукты в салатник на листья салата, полить соусом (или подать соус отдельно). Салат украсить дольками лимона и посыпать зеленью.

Салат пикантный по-гречески

1 сельдь, 1 помидор, 1 стручок сладкого перца, 1 корешок зеленого салата, 1 луковица, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. уксуса 3#-ного, соль, перец.

Сельдь очистить, удалить кости, смешать с мелко нарубленными овощами. Из растительного масла, уксуса, соли и перца приготовить заправку и ею заправить салат.

Салат с курицей и мандаринами

200 г курицы, 125 г мандаринов, 100 г майонеза, 75 г риса, 75 г яблок, 75 г свежих помидоров, 75 г огурцов, 75 г чернослива, 25 г салата листового, 10 г зелени.

Отварную курицу нарезать поперек волокон тонкими широкими пластинками. Рис перебрать и отварить до готовности. Яблоки очистить от кожуры и семян и нарезать соломкой. Огурцы нашинковать соломкой, помидоры нарезать дольками. Мандарины разобрать на дольки, очистить от пленки. Чернослив запарить и очистить от косточек. Огурцы, помидоры, яблоки и рис смешать с майонезом, выложить горкой в салатницу на листья салата; украсить кусочками курицы, мандаринами, черносливом и зеленью.

Французский салат «Бокер» с ветчиной

1/2 ч. л. сухой горчицы, 50 г винного или столового уксуса, 100 г растительного масла (лучше оливкового), 200 г корня сельдерея, 100 г ветчины, 100 г маринованных грибов, 100 г яблок, 100 г майонеза, 200 г картофеля, 200 г свеклы, 200 г зелени петрушки.

Овощи и коренья отварить и мелко нарезать: свеклу и картофель – дольками, яблоки, ветчину, сельдерей и грибы – соломкой. Горчицу, уксус, растительное масло взбить, смешать с майонезом и залить этой смесью нарезанные продукты; все перемешать.

Салат из домашней птицы по-немецки

350 г вареного мяса птицы, 2 сваренных вкрутую яца, 100 г вареных шампиньонов, 100 г консервированной спаржи, 100 г ананаса, 250 г майонеза.

Мясо птицы, спаржу и ананас мелко нарезать. Яйца разрезать на 4 части. Все смешать, заправить майонезом, посолить по вкусу.

Салат «Мегафрукт»

4 банана, 2 киви, 2 яблока, 2 ст. л. изюма, 1 стакан сметаны, 1 ч. л. сахара, 1 ст. л. лимонного сока.

Бананы и киви очистить, нарезать тонкими (около 5 мм в ширину) кружочками и красиво выложить их на неглубокой тарелке. Яблоки разрезать, удалить из них косточки и мелко нарезать.

Изюм тщательно промыть. Перемешать кружочки бананов и киви, измельченные яблоки и изюм. Смешать сметану, сахар и лимонный сок и полить полученным соусом фрукты. Перед подачей салата к столу поставить его на полчаса в холодильник.

Фруктовый салат может быть как отдельным блюдом, так и прекрасным гарниром к запеченной птице.

Салат «Апельсин-клубника»

1 крупный апельсин, 100 г крупной клубники, 10 мл апельсинового ликера, сахар по вкусу.

Апельсин очистить от кожуры, удалить пленку. Нарезать кружочками толщиной примерно 5 мм. Выделившийся при этом сок собрать в отдельную посуду. Клубнику вымыть и обсушить, удалить листья, нарезать ягоды тонкими ломтиками. На большой мелкой тарелке разложить ломтики апельсинов, на них кусочки клубники.

Апельсиновый сок смешать с апельсиновым ликером, добавить сахар по вкусу и вылить поверх салата.

Творожный салат с вишней

100 г нежирного творога, 100 г вишни, 2 ст. л. сахарной пудры, любое сливочное мороженое.

Хорошо промыть вишни и удалить из них косточки. Подавить вишни; если есть миксер, то взбить до образования пюре.

Взять половину вишневой массы и смешать ее с творогом, добавив туда сахарную пудру. Оставшуюся часть вишневой массы отварить с сахаром.

Положить в салатник сначала творожную массу, сверху кусочек мороженого, полить вишневым соком.

Банановo-апельсиновый салат

2 апельсина, 1 банан, сок 1/2 лимона, 1/3 стакана орехов, 1 ст. л. меда.

Очистить апельсины и банан, нарезать их кружочками. Бананы полить лимонным соком и добавить в них апельсины, очищенные и измельченные орехи, мед. Хорошо перемешать.

Форшмак из курицы и сельди

200 г мякоти жареной курицы, 40 г филе сельди, 40 г лука репчатого, 2 яйца, 80 мл сливок, 40 г масла сливочного, 20 г сухарей пшеничных, соль, специи, 10 г зелени, 120 мл соуса.

Мякоть жареной курицы, филе сельди и репчатый лук смешать и пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Массу протереть сквозь сито, добавить специи, соль, сырые желтки и хорошо взбить, после чего, слегка помешивая, соединить с отдельно взбитыми яичными белками и сливками.

Полученную массу выложить в смазанную маслом и обсыпанную сухарями гофрированную форму, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и поставить в жарочный шкаф для запекания. Готовый форшмак остудить и нарезать на порции, при подаче посыпать зеленью. Соус красный с вином подать отдельно.

Подается в овальном блюде или лотке.

Крокеты из курицы

400 г отварной курицы (филе), 4 яйца (желтки), 1 ст. л. муки, 1 ст. л. молотых сухарей, 2 ст. л. жира, соль. **Для соуса:** *1 стакан молока, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. муки, соль.* **Для льезона:** *2 яйца, 2 ст. л. молока.*

Филе отварной курицы пропустить через мясорубку, соединить с густым молочным соусом, добавить сырые желтки, сформовать крокеты, запанировать в муке, смочить в яичном льезоне, запанировать в белых сухарях и обжарить во фритюре. Подавать горячими.

Приготовление соуса: муку поджарить на масле и развести горячим молоком, непрерывно помешивая; заправив солью, проварить на слабом огне 5–7 мин.

Рыба в тесте

Для приготовления теста: *1/2 стакана пшеничной муки, 1/8 ч. л. соли, 1 яйцо, разделенное на желток и белок, 1/2 стакана пива, 1 ст. л. разогретого сливочного масла; жиры для обжаривания, 1 ст. л. мелко нарезанного зеленого лука, 1/4 ч. л. молотого душистого перца.*

Муку и соль всыпать в блюдо. Вылить туда яичный желток, пиво и размешать. Добавить разогретое сливочное масло и промесить. Взбить яичный белок до образования воздушной пены и смешать с тестом. Отварную или припущенную рыбу порезать на кусочки, смешать с мелко нарезанным зеленым луком и душистым перцем и высыпать в тесто. Размешать так, чтобы тесто обволокло все кусочки рыбы, и чайной ложкой бросать кусочки рыбы, покрытые тестом, в кипящий жир. Вынимать по мере готовности и выкладывать

на бумагу, чтобы жир стек. Подавать в горячем виде.

Рыба, запеченная с сыром

300 г филе рыбы, 1/3 стакана твердого сыра, 1/3 стакана сметаны, 1/3 стакана майонеза, 2 головки репчатого лука, 2 ст. л. сливочного масла, 3–4 веточки зелени.

Кусочки филе рыбы посыпать солью, перцем и обжарить на сливочном масле. Репчатый лук нарезать кубиками и также обжарить на сливочном масле.

На порционную сковороду, смазанную маслом, положить кусочки рыбы, на них – обжаренный лук, все равномерно залить смесью сметаны, майонеза и тертого сыра, в которую, по желанию, можно добавить соль и немного сахара, и запекать в духовке. При подаче рыбу украсить веточками зелени.

Рыба, запеченная с кабачками или баклажанами

300 г рыбы, 5–6 кружочков кабачков или 6–7 кружочков баклажанов, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. растительного масла, 2–3 дольки чеснока, 1/2 стакана майонеза, смешанного со сметаной, 1 ч. л. тертого сыра, 1 ч. л. сливочного масла, 1 ст. л. мелко нарезанной зелени.

Рыбу разделать на филе, нарезать небольшими кусочками по 30–40 г, посыпать солью, перцем, обвалять в муке и обжарить с обеих сторон.

Кабачки, нарезанные кружочками, посыпать солью, обвалять в муке и обжарить до золотистой корочки. Кружочки баклажанов обдать горячей водой, а затем подготовить так же, как и кабачки. На порционную сковороду, смазанную маслом, положить кусочки рыбы, на них – кабачки, посыпать нарубленным чесноком, залить майонезом, смешанным со сметаной, посыпать тертым сыром и запечь в духовке.

При подаче на стол закуску посыпать мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки.

Рыба, запеченная с грибами

На 300 г филе рыбы (на 5 порций): 1 ст. л. сливочного масла, 8 – 10 шампиньонов (небольших), 1 головка репчатого лука, 1/2 стакана молочного соуса, 1 ч. л. тертого сыра, 1 ст. л. мелко нарезанной зелени.

Филе рыбы нарезать кусочками и припустить. Репчатый лук нарезать соломкой и обжарить на сливочном масле. Шампиньоны обработать, отварить, после чего нарезать ломтиками.

Кокотницы смазать маслом, на треть заполнить рыбой, сверху положить лук, на него – слой шампиньонов. Все залить молочным соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным маслом и запечь в духовке. При подаче на стол запеченную рыбу посыпать нарезанной зеленью.

Шарики сырные по-французски

2 яйца (белки), 100 г твердого сыра, 1/2 ст. л. муки, петрушка (зелень), жир для фритюра, перец черный молотый, соль.

Белки взбить в густую массу, осторожно добавляя тертый сыр. Заправить солью и перцем. Сформовать небольшие шарики, запанировать их в муке и обжарить в кипящем жире. Когда шарики увеличатся в объеме вдвое, вынуть их и откинуть на сито. Подавать горячими, посыпав зеленью.

Белые грибы по-строгановски

40 г белых сушеных грибов, 1 стакан молока, 2 ст. л. масла, 1 ст. л. сметаны, 1 головка репчатого лука, 1 ч. л. томата или 1 ст. л. острого томатного соуса, 1 ч. л. муки, зелень петрушки или укропа, соль.

Грибы перебрать, хорошо промыть, замочить в горячем кипяченом молоке и дать набухнуть, затем нарезать соломкой, обжарить в масле, обсыпать мукой, вновь обжарить, затем добавить томат, предварительно прогретый с маслом, сметану и пассерованный, мелко нашинкованный репчатый лук, посолить, размешать и вновь прогреть.

Подавать, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа, с жареным картофелем, салатом из свежих овощей.

Белые грибы с помидорами

500 г белых грибов, 3 свежих помидора, 2 ст. л. растительного масла, 1 луковица, 2–3 дольки чеснока, 2 ст. л. панировочных сухарей, соль, перец по вкусу, зелень петрушки, 3 ст. л. тертого сыра.

В крупных крепких шляпках белых грибов вырезать из середины часть мякоти. Эту мякоть и ножки грибов мелко изрубить, обжарить на масле вместе с рубленым луком, заправить чесноком, солью, перцем, панировочными сухарями.

Шляпки грибов обжарить на масле, помидоры разрезать на кружочки и также обжарить.

В сковороду уложить кружочки помидоров, на них положить обжаренные шляпки грибов, заполненные фаршем.

Грибы обсыпать тертым сыром и запекать в духовке до тех пор, пока сыр не зарумянится.

Грибная селянка

500 г грибов, идущих для жарки, 1 кг свежей капусты, 1 соленый огурец, 1 луковица, 2 ст. л. томат-пюре, 2 ч. л. сахара, 4 ст. л. топленого масла, соль по вкусу, лавровый лист, 3 ст. л. 3#-ного уксуса, 3 ст. л. панировочных сухарей.

Капусту изрубить, сложить в кастрюлю с топленым маслом, добавить немного молока и тушить примерно 1 ч. Когда капуста станет мягкой, добавить в кастрюлю томат-пюре, сахар, соль, лавровый лист и уксус. Грибы отварить, нарезать ломтиками и обжарить на масле. Добавить в грибы обжаренный лук, нарезанный кубиками огурец, соль и тушить все продукты под крышкой в течение 20 мин. Уложить в глубокую сковороду слоями капусту и грибы. При этом нижний и верхний слои должны состоять из капусты. Сверху капусту сбрызнуть маслом, обсыпать панировочными сухарями и запекать селянку в духовке в течение 1/2 ч.

Супы

Мясной прозрачный бульон

600 г мяса с костями, 100 г котлетного мяса для оттяжки, 1 яйцо, 1/2 морковки, петрушка, сельдерей, 1–2 луковицы.

Мясной прозрачный бульон готовить, как обычно. Для получения более крепкого бульона в нем дополнительно варить говядину, кур и другие мясные продукты, предназначенные для вторых блюд. Одновременно для осветления бульона приготовить оттяжку. Для оттяжки нежирное котлетное мясо (голяшку, зарез) пропустить через мясорубку, залить холодной водой (1,5–2 л воды на 1 кг мяса) и дать настояться в течение 1–2 ч на холоде. К мясу можно добавить сок, вытекающий при хранении обработанной дичи, печени, мяса и др. После настаивания в мясо добавить слегка взбитые яичные белки, соль и хорошо перемешать. Отдельно поджарить (без жира) крупно нарезанные коренья и лук.

Чтобы осветлить бульон, нужно процедить его, нагреть до 70–80 °С, ввести оттяжку, хорошо размешать, добавить поджаренные коренья и лук, а также стебли сельдерея и срезки лука-порея, закрыть котел крышкой и довести бульон до кипения. Как только бульон начнет закипать, удалить пену, снять с поверхности жир и продолжать варку при слабом кипении в течение 1–1,5 ч. По окончании варки дать бульону отстояться на очень слабом огне. С поверхности бульона еще раз снять жир, а затем процедить через салфетку или частое сито.

Мясной прозрачный бульон должен иметь светло-коричневый оттенок, вкус и запах, свойственные свежесваренному мясному бульону с ароматическими овощами, на поверхности бульона не должно быть жира, который особенно тщательно удаляют, если бульон подать в бульонных чашках. Отдельно подавать гренки, пирожки или кулебяку.

Прозрачный бульон из домашней птицы

300 г курицы или индейки, 1 яйцо, 1/2 моркови, петрушка, сельдерей, луковица небольшая.

Особенно хороший куриный бульон получается при варке кур для вторых блюд, подаваемых в отварном виде.

Куриный прозрачный бульон можно получить и без оттягивания. Для этого кур залить холодной водой и, медленно нагревая (до закипания воды), варить 30–40 мин. С поверхности бульона удалить пену и продолжать варку при слабом кипении до готовности кур. За час до окончания варки в бульон добавить слегка поджаренные коренья и репчатый лук, а также лук-порей и сельдерей, которые придадут бульону приятный вкус и аромат.

Если бульон получится недостаточно прозрачным, следует ввести оттяжку так же, как в мясной бульон.

Оттяжку приготовить из куриных костей с добавлением яичного белка и соли. Способ приготовления оттяжки аналогичен способу приготовления оттяжки для мясного бульона.

Готовому бульону дать отстояться, затем тщательно снять жир и процедить бульон через частое сито или салфетку.

Куриный прозрачный бульон должен иметь желтоватый оттенок, вкус и запах, свойственные свежесваренному куриному бульону.

Прозрачный куриный бульон подавать в чашках. Отдельно подавать пирожки или гренки.

Рыбный бульон

500 г рыбы, 2–3 л воды.

Выпотрошенную рыбу тщательно промыть, крупную нарезать на куски, а мелкую положить целиком, добавить рыбные отходы – головы, хвосты, плавники, кости, кожу, залить холодной водой, закрыть кастрюлю крышкой, довести до кипения, снять пену. Продолжать варку на слабом огне, сняв крышку.

Наиболее вкусным получается суп из окуней, ершей, судака, рыб осетровых пород. Заливать рыбу и рыбные отходы (голову, хвосты и т. д.) нужно только холодной водой. Коренья (морковь, лук) – класть в бульон обжаренными.

При использовании каких бы то ни было пряностей соблюдать меру. Лавровый лист и другие пряные добавки, а также пассерованные коренья класть за 10–15 мин. до конца варки.

Грибной бульон

Грибной бульон делают из всех видов съедобных сушеных грибов.

Перебранные грибы тщательно промыть, залить холодной водой (на 400 г сушеных грибов 3 л воды) и оставить

на 3–5 ч для набухания. Замоченные грибы варят на этой же воде, не добавляя соли, в течение 40–50 мин. Готовый бульон процедить через марлю.

Сваренные грибы еще раз промыть для удаления остатков песка, затем мелко нашинковать или пропустить через мясорубку и добавить в суп.

Если грибной бульон готовят для прозрачного супа, подаваемого в бульонных чашках, то используют отборные белые сушеные грибы. При варке грибов для ароматизации бульона добавить морковь, петрушку и репчатый лук, разрезанный вдоль на 2–4 части. Готовый бульон посолить по вкусу и процедить.

Что подать к супам

Любой суп, будь то щи, борщ, уха или какой-либо иной, будет вкуснее, если его подать с пирожком, ватрушкой, кулебякой, гренками.

Вот несколько рецептов дополнений к супам. Кроме того, все эти изделия можно подавать на стол и как самостоятельное блюдо.

Гренки острые

5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 1 стакан тертого твердого сыра, 2 яйца, 50–70 г сливочного масла, 2 ст. л. томатной пасты, красный молотый перец по вкусу.

Хлеб нарезать ломтиками размером 4 х 6 см и толщиной 0,5 см, обжарить на сливочном масле с обеих сторон. Тертый сыр смешать с томатной пастой, яйцами, маслом и красным перцем. Полученной массой смазать ломтики с обеих сторон, положить на противень и запечь в духовке либо зажарить на сковороде с обеих сторон.

Клецки обычные

1/2 стакана пшеничной муки, 1/2 стакана молока, 1–2 яйца, 1 ст. л. сливочного масла.

В кастрюлю вылить молоко, положить масло и соль, поставить на огонь и довести до кипения. Всыпать муку, хорошо вымесить лопаткой тесто и, постепенно мешая, проварить несколько минут на слабом огне. Сняв тесто с огня, дать ему остыть, ввести сырое яйцо и хорошенько взбить лопаткой. Подпылить стол мукой, выложить на него тесто и раскатать его в жгуты толщиной 2–3 см, нарезать из них клецки, отступая ножом каждый раз на 1 см. Клецки опустить в борщ за 6–8 мин. до окончания варки.

Яичные клецки

2 яйца, 1/2 стакана муки, 1 ст. л. растительного масла, 1/3 стакана молока, соль по вкусу.

В молоко добавить масло и поставить на огонь. После того как жидкость закипит, всыпать в нее муку, постоянно помешивая ложкой. Когда масса загустеет и сильно нагреется, вылить в нее яйца, не забывая при этом помешивать. В конце добавить соль. Вынуть тесто из кастрюли и разрезать на небольшие кусочки.

Ушки для щей

Для теста: *1 стакан муки, 1 яйцо, 4 стакана воды.* **Для фарша:** *160 г свинины, 80 г шпика, соль, перец по вкусу.*

Готовят их из пресного теста с начинкой из мяса. Они имеют форму треугольника.

Замесить тесто, тонко раскатать его и разрезать на квадратики 4 х 4 см. Из мяса и шпика приготовить фарш и разложить его на середину каждого квадратика. Квадратики свернуть треугольником, хорошо прижимая края. Отварить ушки в кипятке, а затем разложить в тарелки с горячими щами.

Бульон с гренками

1,5 л бульона мясного, куриного или из дичи. **Для гренок:** *200 г хлеба пшеничного, 60 г сыра, 1 ст. л. масла сливочного.*

Для гренок хлеб нарезать ломтиками толщиной около 0,5 см, посыпать натертым сыром, уложить на лист и, сбрызнув сверху маслом, подсушить в жарочном шкафу до образования румяной корочки.

При подаче бульон налить в предварительно подогретую чашку и поставить на блюдце. Отдельно на пирожковой тарелке подать гренки.

Борщок с острыми гренками

1,5 л бульона мясного, 1 рябчик для оттяжки, 400 г свеклы, 1 яйцо, уксус, сахар. **Для гренок:** *200 г хлеба пшеничного, 100 г сыра голландского, 1 яйцо, 1 ст. л. томат-пасты, 1 ст. л. масла сливочного.*

В процеженный мясной бульон ввести оттяжку, приготовленную из дичи с добавлением тонко нарезанной свеклы, яичных белков и уксуса. После этого дать бульону закипеть и варить 15–20 мин. В конце варки бульон заправить по вкусу красным перцем, можно прибавить сахар. Готовый бульон после снятия жира процедить.

Бульон (борщок) должен иметь темно-малиновый или бордовый цвет и кисловато-сладковатый вкус с привкусом экстрактивного бульона и перца.

Для острых гренок из белого хлеба вырезать прямоугольники размером 4 х 6 см, толщиной около 0,5 см и слегка обжарить на масле. Сыр натереть на терке и смешать с томат-пастой, яйцом и маслом, для остроты вкуса добавить красный перец. Полученною массу аккуратно намазать на поджаренные ломтики хлеба, уложить на лист и запечь в жарочном шкафу.

Гренки-соломку можно приготовить также с острым сыром: слоеное тесто раскатать, в последний раз посыпать поверхность натертым сыром (сыр для остроты вкуса приправить красным перцем), прижать сыр лопаточкой и сложить тесто вчетверо, начиная с конца, оставленного без сыра, так, чтобы слои с сыром были ровно расположены, тесто охладить и перекатать дополнительно еще раз. Для разделки гренок нужна полоска теста шириной 5–6 см (с ровно обрезанными по длине краями) и толщиной от 1 до 2 см. Из теста нарезать в поперечном направлении полоски толщиной 0,5 см, положить на сухой лист, соблюдая интервалы между ними в 2 см, и выпечь в горячем жарочном шкафу. Можно гренки выпечь фигурные, например в виде веера, для этого один конец полоски теста закрутить 1–2 раза в форме узла, положить на лист и выпечь.

Подавать борщок в бульонной чашке, отдельно в пирожковой тарелке подать острые гренки (из хлеба) или гренки-соломки из слоеного теста, можно также подать и пирожки.

Бульон с омлетом

Бульон прозрачный мясной или куриный 400 мл, омлет 40 г.

Омлет для прозрачного супа является одним из основных гарниров. Готовят омлет, кроме натурального (из яиц и молока или бульона), с морковью, шпинатом, томатом, зеленым горошком, каштанами и т. д., а также с дичью, курицей, печенкой и др. Таким образом, омлетами можно разнообразить прозрачные супы не только с вкусовой, но и с видовой стороны, приготовляя их одновременно разных цветов, например: красного цвета – из томата, зеленого – из шпината и горошка, белого – из спаржи или цветной капусты, темного – из дичи или печенки и т. д.

Для омлета используются целые яйца, но можно готовить омлет из яичных желтков, оставшихся от блюд, в состав которых входят белки. В массу, предназначенную для омлета с овощами, кукурузой, дичью, курицей, печенкой и др., можно добавлять немного соуса молочного, белого или красного в зависимости от основного продукта. В этом случае омлет получается очень вкусным, плотной консистенции и его удобно нарезать на порции.

В тарелку или миску положить омлет, нарезанный на порции, и налить мясной или куриный прозрачный бульон. Добавить нарезанные листики сваренного шпината или ошпаренные листики зелени петрушки.

Ниже описывается приготовление смесей для омлета из разных продуктов (10 порций).

Омлет натуральный

5 яиц, 1 стакан молока, 1 ст. л. масла сливочного (для смазки форм) или 4 яйца (желтки).

Сырые яйца взбить венчиком, постепенно присоединять холодное молоко и посолить по вкусу. Смесь процедить.

Омлет с морковью

300 г моркови, 1 стакан молока, 5 яиц, 150 г масла сливочного.

Тонко нарезанную морковь припустить с маслом до готовности, протереть, пюре соединить со взбитыми яйцами, а затем с молоком, заправить солью и сахаром по вкусу.

Омлет с горошком

250 г зеленого горошка, 0,5 л бульона прозрачного, 5 яиц, 1 ст. л. масла.

Горошек протереть, затем пюре соединить с бульоном, заправить по вкусу солью и сахаром, добавить взбитые яйца.

Омлет с томатом

150 г томат-пасты, 1 стакан бульона мясного, 5 яиц, 1 ст. л. масла.

Томат-пасту соединить с бульоном, заправить по вкусу солью и сахарной пудрой, смешать со взбитыми яйцами.

Омлет с цветной капустой

250 г капусты цветной, 100 мл соуса молочного, 50 мл молока или сливок, 5 яиц, 1 ст. л. масла.

Вареную цветную капусту соединить с молочным соусом, добавить молоко или сливки и смешать со взбитыми яйцами, протереть через сито, заправить солью.

Омлет с кукурузой

250 г кукурузы (зерна молочной зрелости), 50 мл соуса молочного, 100 г молока или сливок, 5 яиц, 1 ст. л. масла.

Вареные зерна кукурузы протереть, пюре соединить с молочным соусом, добавить сливки, заправить по вкусу солью и сахаром, соединить со взбитыми яйцами.

Омлет с печенкой

350 г печенки домашней птицы, 150 мл молочного соуса, 2 яйца, 60 г масла.

Печенку домашней птицы слегка посолить, обжарить с маслом, припустить до готовности и протереть. Полученное пюре соединить с молочным соусом, после чего смешать со взбитыми яйцами, заправить по вкусу.

Бульон с вермишелью или лапшой

1,5 л бульона мясного или куриного, 150 г вермишели или лапши.

Вермишель или лапшу заложить в кипящую подсоленную воду и варить при слабом кипении: вермишель – 12–15 мин., лапшу – 20–25 мин. При варке вермишели воды следует брать в 6–8 раз больше веса вермишели, для того чтобы после варки вермишель не промывать водой. Промытая вермишель невкусна и менее устойчива при хранении.

В тарелку положить вермишель и залить бульоном.

Бульон с запеченным рисом

1,5 л бульона мясного или куриного, 1/2 стакана риса, 40 г сыра, 2 яйца,1 ст. л. томат-пюре, 1 ст. л. масла сливочного.

В вареный рис добавить 2/3 нормы сыра, предварительно натертого на терке, сырые яйца, томат-пюре, масло, по вкусу посолить, хорошо размешать и выложить на противень или в гладкие порционные формочки, смазанные маслом. Поверхность риса выровнять, посыпать оставшимся сыром, сбрызнуть маслом и запечь рис в жарочном шкафу. В тарелку положить кусок запеченного риса и налить прозрачный бульон.

Бульон с зеленью (весенний)

1,5 л бульона мясного, куриного или из дичи, 500 г овощей разных. В набор овощей могут быть включены: морковь, репа, петрушка, пастернак, цветная капуста, спаржа, стручки свежей или консервированной фасоли, горошек свежий или консервированный, шпинат или салат.

Морковь, репу, пастернак, петрушку нарезать брусочками длиной 2–2,5 см, толщиной 3 мм и варить в бульоне или подсоленной воде до готовности. Цветную капусту разделить на маленькие кочешки, спаржу нарезать так же, как коренья, стручки фасоли – ромбиками, листья шпината – на части. Каждый вид овощей варить отдельно в подсоленной воде.

Перед подачей все вареные овощи смешать, прогреть в бульоне, положить порцию в тарелку и налить прозрачный бульон.

Бульон с профитролями

1,5 л бульона мясного, куриного или из дичи. **Для профитролей:** *0,5 стакана муки, 1 ст. л. масла, 2 яйца, вода, соль, сахар.*

Для профитролей в кастрюлю влить воду, поставить на огонь и довести до кипения, затем добавить масло, соль и сахар; как только масло растопится, всыпать сразу всю муку, предварительно просеянную, вымесить тесто и проварить его в течение 5–6 мин., не переставая мешать. После этого тесто снять с огня и постепенно (по 1–2 шт.) ввести сырые яйца, тщательно вымешивая каждый раз тесто. Вымешивать до тех пор, пока тесто не станет тягучим и не будет прилипать к веселке.

Профитроли разделать на слегка смазанном маслом листе в виде маленьких пуговок с помощью трубочки из пергамента со вставленной в нее трубочкой маленького диаметра или чайной ложкой, а затем выпечь, одновременно подсушивая.

В тарелку налить прозрачный бульон и положить подсушенные профитроли. Если бульон подать в суповой миске, профитроли подать отдельно на пирожковой тарелке.

Бульон с пельменями

1,5 л бульона мясного прозрачного. **Для фарша:** *150 г говядины, 150 г свинины, лук, соль, перец.* **Для теста:** *стакан муки, 1 яйцо, зелень.*

Для пельменей: из муки, яиц, масла, воды и соли замесить довольно крутое тесто, скатать его в виде шара, накрыть влажной марлей и выдержать в течение 30–40 мин. Одновременно приготовить фарш. Для этого мясо (говядину и свинину) 2–3 раза пропустить через мясорубку; добавить в него натертый на терке лук (лук можно также пропустить через мясорубку вместе с мясом), соль, перец хорошо промешать.

Приготовленное тесто раскатать длинной полосой толщиной 1,5–2 мм. Край теста шириной 1–1,5 см смазать яйцом, разложить шарики фарша, отступая от края на 3 см, с интервалами между ними 2 см. Шарики фарша закрыть тестом, приподнимая края и прижимая верхний край теста к нижнему вокруг каждого шарика. Вырезать пельмени выемкой диаметром 3 см.

Пельмени положить на листы, посыпанные мукой. Хранить пельмени в холодильнике. Перед варкой пельмени на 20–30 с опустить в кипящую воду и переложить в бульон для варки.

Подавать пельмени с бульоном, в котором они варились, доливая прозрачный бульон и добавляя укроп или зелень петрушки.

Бульон с блинчиками

1,5 л бульона куриного или из дичи. **Для блинчиков:** *1/2 стакана муки, 1 яйцо, 1 стакан молока, сахар, соль, шпик свиной.* **Для кнелей:** *150 г филе курицы или дичи, 4 ст. л. молока, яйцо (белок), шпинат.*

Для блинчиков в сырые яйца положить соль, сахар, влить молоко (1/3 нормы), всыпать предварительно просеянную муку и хорошо вымешать, чтобы не было комков. После этого тесто развести оставшимся молоком и выпечь тонкие блинчики; у выпеченных блинчиков отрезать сухие края. Одновременно приготовить кнельную массу. На подготовленные блинчики положить слой кнельной массы, разровнять его и свернуть рулетом, диаметром 1,5–2 см. Приготовленные рулеты сложить в сотейник, смазанный маслом, подлить немного бульона, закрыть крышкой и припустить на плите или в духовке. В тарелку положить нарезанные кружочками блинчики, сваренный шпинат и налить прозрачный бульон.

Суточные щи

500–600 г квашеной капусты, 2–3 кости из свиных сырокопченостей, 1 ст. л. пшеничной муки, 1–2 моркови, 1–2 корешка петрушки, 1 луковица, 2 ст. л. томат-пюре.

Квашеную рубленую капусту потушить с жиром и костями свинокопченостей, добавив половину столовой ложки томата-пюре. После 1,5–2 часов тушения капуста становится красноватой, мягкой, со сладковатым привкусом. Тушеную капусту выложить в кастрюлю с бульоном и варить около 1 часа. За 30 мин. до окончания варки добавить обжаренные с томатным пюре коренья, а за 10–15 мин. – специи, мучную пассеровку, соль.

За 10 мин. до окончания варки кастрюлю со щами снять с огня и разлить щи в глиняные порционные горшочки (емкостью 0,5 л). В каждый горшочек положить по кусочку мяса и дольке чеснока, растертого с солью. Сверху горшочек покрыть куском раскатанного пресного сдобного теста, смазать тесто яйцом и запечь в духовом шкафу. Когда лепешка-крышка подрумянится и станет выпуклой, щи готовы.

Суточные щи лучше всего есть деревянной ложкой прямо из горшочка.

Похлебка по-суворовски

На 1 порцию: 50 г филе рыбы, стакан рыбного бульона, 50 г картофеля, 10 г репчатого лука, 10 г моркови, 20 г свежих грибов, зубчик чеснока, 3 г зелени, 5 г сливочного масла, долька лимона.

Филе рыбы нарезать на куски, слегка обжарить на сливочном масле с обеих сторон, положить в чугунок или кастрюлю, налить рыбного бульона, добавить нарезанный ломтиками сырой картофель и поставить варить. Лук обжарить вместе с грибами, морковью, положить все в похлебку, перед тем как подавать на стол. При подаче добавить растертый чеснок, шинкованную зелень, дольку лимона.

Похлебку едят с кулебякой или с другими пирожками.

Похлебка «Петровская»

200 г баранины, 3–4 шт. картофеля, 1/2 стакана пшена, морковь, лук репчатый, 2 ст. л. жира, по 1 шт. корней петрушки или сельдерея, зелень, соль, перец по вкусу.

Мякоть баранины нарезать кубиками, положить в глиняный горшочек, налить 0,7 л воды, добавить коренья петрушки или сельдерея и варить до готовности. Вынуть баранину, бульон процедить. В бульон положить картофель, пассерованные морковь и лук, промытое пшено, сваренную баранину и варить до готовности пшена. Похлебку заправить солью, рубленой зеленью петрушки или сельдерея и укропом.

Борщ сибирский

2 крупные свеклы, 150–200 г свежей капусты или чуть меньше квашеной, 1 картофелина, 3 ст. л. фасоли, 1 морковь, 1 луковица, 1 ст. л. томат-пюре, 1 ст. л. свиного топленого сала, 3–4 дольки чеснока, 1 ст. л. сахара, 1,5 л бульона или воды. **Для фрикаделек:** *200–250 г говяжьего мяса, 1/2 луковицы, 1 ст. л. сливочного масла, 1 яйцо, 2 ст. л. воды или молока.*

Фасоль перебрать, промыть, залить холодной водой и варить на слабом огне в закрытой кастрюле до размягчения. В кипящий бульон или воду положить картофель, нарезанный кубиками, и варить 10–15 мин. Добавить тушеную свеклу, пассерованные овощи. За 5 – 10 мин. до окончания варки положить вареную фасоль, сахар, специи, чеснок, растертый с солью.

Подготовленное для фрикаделек мясо прокрутить 2 раза через мясорубку вместе с луком, слегка обжаренным в жире. В фарш добавить сырое яйцо, соль, перец, холодную воду и хорошо все перемешать. Из этой массы скатать в форме небольших шариков фрикадельки. Положить их в борщ за 10–15 мин. до окончания варки.

Борщ «Флотский»

200 г бекона (или 250 г копченой свиной грудинки), 2,5 л мясного бульона, 2–3 картофелины, 1 луковица, 500 г свеклы, 300 г капусты, 100 г моркови, 50 г томатной пасты, по 25 г муки и сахара, 50 г маргарина, 40 мл 3#-ного уксуса, 50 г сметаны, 2 лавровых листа, соль, перец и зелень по вкусу.

Сварить бекон в мясном бульоне, затем достать его, измельчить и отставить в сторону. Овощи почистить и нарезать: морковь и свеклу – соломкой, картофель – кубиками, капусту и лук нашинковать. Спассеровать лук и морковь на маргарине.

Нарезанную свеклу положить в посуду с горячим бульоном, влить уксус и довести до кипения. Через 10 мин. добавить картофель (одновременно с капустой), томатную пасту и лавровый лист, посолить. Варить все до готовности, посолить, поперчить и положить пассерованные овощи.

Подавать борщ, положив в тарелку бекон или мясо, сметану и зелень.

Борщ с жареными карасями

2 средние свеклы, 400 г мелкой рыбы, 600 г карасей, 2 луковицы, 250–300 г свежей капусты, 3 ст. л. растительного масла, 1 стакан пшеничной муки, 1 ст. л. трехпроцентного уксуса, пучок укропа, соль по вкусу, 2 л воды.

Нашинковать свеклу, капусту, лук и обжарить с растительным маслом до размягчения. За 10 мин. до окончания пассеровки добавить, непрерывно помешивая, 2 ст. л. кипятка и ложку муки.

Из мелкой рыбы (ершей, окуней, красноперок и другой) сварить бульон. Процедить его через марлю, рыбу использовать для приготовления других блюд. Бульон довести до кипения и выложить в него пассерованные овощи. Далее варить, как обычный борщ.

Карасей очистить, нарезать кусками, посолить, обвалять в муке и немного обжарить на растительном масле. Жареных карасей опустить в борщ за 5 мин. до окончания варки, влить ложку уксуса, посолить.

В тарелку с борщом положить сметану и зелень.

При желании этот борщ можно дополнить селедкой. Для этого сельдь вымочить в хлебном квасе или молоке, обвалять в муке, поджарить на сливочном масле. Обжаренную селедку опустить в кипящий борщ вместе с карасями.

Борщ «Украинский»

500 г мяса (с костями), 3 л воды, 400 г капусты, 400 г картофеля, 250 г свеклы, 1 ст. л. (без верха) муки, 2–3 помидора, 1 корень и несколько веточек петрушки, 1 морковь, 2 луковицы, 25 г сала, 50 г сливочного масла, по 100 г томатной пасты и сметаны, по 1 ст. л. уксуса и сахара, 1 ч. л. муки, 5–6 зубчиков чеснока, 5–6 горошин черного и душистого перца, 1 лавровый лист, соль, сметана, нарезанная зелень по вкусу.

Сварить из мяса на кости бульон. Свеклу очистить, нарезать соломкой, сбрызнуть уксусом и перемешать. Добавить жир, снятый с бульона, томатную пасту, сахар и тушить ее до полуготовности. Лук, морковь и петрушку нарезать соломкой и поджарить на 40 г сливочного масла.

В процеженный бульон положить нарезанный кубиками картофель, довести до кипения, добавить нарезанную соломкой свежую капусту, через 15 мин. – тушеную свеклу, пассерованные коренья и лук, нарезанные свежие помидоры, черный душистый перец, лавровый лист, поджаренную на оставшемся масле и разведенную бульоном муку и варить еще 5 – 10 мин.

Заправить кушанье салом, толченным с зеленью петрушки и чесноком, довести до кипения и дать настояться.

При подаче на стол в тарелку с борщом положить вареное мясо, сметану, посыпать зеленью укропа и петрушки.

Рассольник новотроицкий

15 ершей, 400 г судака, 400 г свежей (свежемороженой) рыбы жирных сортов, лучше осетрины, 400 г соленой рыбы (севрюга, осетрина, белуга), 10–15 раков, 2 корня петрушки, 5 соленых огурцов, 2 ст. л. муки, огуречный рассол, соль, перец по вкусу, 1 ст. л. томат-пюре, 1 пучок укропа.

Ершей сложить в марлю, завязать в узелок и опустить в кастрюлю с водой. Добавить корень петрушки, соль и сварить уху. Когда уха сварится, удалить из нее марлю с ершами и процедить. Затем сварить в ней порционные куски крупной рыбы, переложить в холодную подсоленную воду. Соленую рыбу сварить отдельно. В разогретой кастрюле обжарить муку, развести ее горячим огуречным рассолом, довести до кипения, добавить бульон от варки свежей рыбы и еще раз вскипятить. Затем положить в кастрюлю гарнир: куски отваренной рыбы, припущенные с томатом до мягкости огурцы, вареные раковые шейки. В тарелки с рассольником положить укроп.

Рассольник с грибами

30 г грибов сушеных белых или шампиньонов, петрушка или пастернак, сельдерей, 1 луковица, лук-порей, 3 картофелины, 2 огурца соленых, 50 г масла сливочного или растительного, шпинат или салат, 2 ст. л. сметаны, специи, зелень.

Коренья и лук, нарезанные соломкой, спассеровать с маслом. Картофель нарезать брусочками. Сварить грибной бульон, грибы нарезать соломкой. В кипящий бульон положить картофель, довести бульон до кипения и добавить в него пассерованные овощи, нарезанные грибы, нашинкованный шпинат и продолжать варку 10–15 мин. Перед окончанием варки добавить соленые огурцы, очищенные от кожицы, с удаленными семенами, нарезанные дольками и предварительно сваренные в бульоне (у нежинских огурцов кожицу и семена не удаляют), заправить рассольник прокипяченным процеженным огуречным рассолом, солью и специями. Подавать рассольник со сметаной, посыпав зеленью.

Солянка московская

200 г свежей семги, 200 г свежего судака, 200 г свежей (или соленой) осетрины, 100 г оливок, 2 ст. л. томат-пюре, 3–4 белых маринованных гриба, 2–3 соленых огурца, 1 луковица, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. муки, 1 стакан огуречного рассола, 1 ст. л. каперсов, черный перец, лавровый лист, соль по вкусу, 1,5–2 л мясного или рыбного бульона.

Мелко изрубленный лук положить в кастрюлю и обжарить на масле. Всыпать в эту же кастрюлю муку, влить бульон в огуречный рассол, хорошенько перемешать и довести до кипения.

Затем добавить нашинкованные грибы, каперсы, оливки, лавровый лист и перец и снова довести до кипения.

Положить в кастрюлю ошпаренные куски подготовленной рыбы, припущенные с томат-пюре огурцы и варить до готовности рыбы на слабом огне.

Солянка должна иметь светлый, слегка красноватый бульон, острый вкус, запах рыбы и пряностей. В тарелки разложить по куску каждого вида рыбы, залить супом, добавить кружок лимона, зелень, маслины. Хорошо подать с расстегаями с рыбой.

Солянка мясная

800 г говядины, 150 г телятины, 150 г курятины, 100 г ветчины, 2 сосиски, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 ст. л. муки, 2 соленых огурца, 5 ст. л. грибов (лучше рыжиков), 10–12 оливок, 1 ст. л. каперсов, 1 стакан густой сметаны, лавровый лист, перец, соль по вкусу.

Сварить бульон из мяса с кореньями, лавровым листом и черным перцем. Мясо вынуть из кастрюли и использовать для другого блюда.

В этом же бульоне сварить курицу, ветчину, сосиски. Курицу нарубить на мелкие кусочки, ветчину и сосиски нарезать очень мелко и снова положить в бульон.

На сливочном масле обжарить с мукой мелко нашинкованную луковицу, развести бульоном и влить в кастрюлю с солянкой. Затем положить в солянку припущенные огурцы, мелко нарезанные рыжики, а также оливки и каперсы. Довести до кипения и, убавив огонь, варить 10–15 мин. За 1–2 мин. до окончания варки добавить сметану.

Домашнюю птицу можно класть в солянку, предварительно обжарив в масле.

Уха с расстегаем или кулебякой

350 г рыбы мелкой (ерши, окуни), 30 г икры паюсной, петрушка, 2 луковицы, стебли зелени петрушки, сельдерея. Отдельно приготовить расстегаи или кулебяку.

Уху (бульон) приготовить можно из всякой рыбы, а также из ее отходов. Наиболее вкусная уха получается из мелкой рыбы (ершей или окуней), у которой удаляют внутренности и жабры.

Вымытых ершей или окуней залить холодной водой и при медленном нагревании довести до кипения, с поверхности бульона удалить пену, затем добавить петрушку, лук, соль и варить в течение 40–50 мин. Готовый бульон процедить и осветлить оттяжкой из икры, которую приготовить следующим образом: икру растереть в ступке, постепенно прибавляя по 1–2 ложки воды до тех пор, пока не получится однородная масса (икринки должны быть тщательно растерты); полученную массу развести холодной водой в 4 – 5-кратном размере (по отношению к весу массы).

Для осветления процеженный бульон нагреть до 70–80 ˚С. В подготовленную оттяжку добавить горячий бульон так, чтобы температура оттяжки была не выше 50 ˚С. Затем оттяжку влить в бульон, размешать, закрыть котел крышкой и нагреть. После того как бульон закипит; снять пену и варить при слабом кипении 20–30 мин. Готовый бульон снять с огня и дать отстояться для оседания оттяжки, а затем процедить.

При варке в бульон следует добавлять стебли петрушки и сельдерея. Оттяжка из икры паюсной придает ухе особый приятный привкус и аромат. Оттяжкой из икры свежей рыбы – судака, щуки и др. – также можно осветлять бульон, но он приобретает запах сырой рыбы, который не так приятен в горячем бульоне.

Уху подать в бульонных чашках. Отдельно на тарелке подать расстегаи или кулебяку с визигой и рыбой или с рисом и рыбой.

Уха из стерляди

1,6 л рыбного бульона, 400 г стерляди, 10 г масла сливочного, 1/2 моркови, зелень петрушки или укроп, перец горошком, четверть лимона.

Хорошо промытые куски стерляди протереть салфеткой до полного удаления с поверхности слизи, затем ошпарить кипятком (20–30 с) и промыть холодной водой.

В сотейник налить ранее приготовленный рыбный бульон, довести его до кипения, заложить куски стерляди, добавить перец горошком и варить 10–15 мин. (в зависимости от величины кусков). Появляющуюся на поверхности пену удалять.

Если на поверхности ухи нет блесток жира, то для этой цели морковь, измельченную на терке, спассеровать на сливочном масле, процедить и масло прибавить к ухе.

На розетке подать ломтик лимона и мелко нарезанную зелень. Отдельно можно подать расстегаи с рыбой или визигой.

Уха с осетриной

5 л воды, 1/2 тушки небольшой индейки, 2 1/2 кг мелкой рыбы, 2 кг крупной рыбы (в идеале осетрины), 100 мл водки, 1 лавровый лист, соль и перец горошком по вкусу, растительное масло для жарки, зелень для украшения.

Из воды и индюшки сварить крепкий бульон и процедить его. Речную рыбу разных пород (пескарь, карась, карп) завернуть в матерчатую салфетку, опустить в бульон, выварить до кашеобразного состояния и вынуть. После этого опустить в бульон осетрину.

На 15–20 мин. положить в бульон лук, черный перец горошком и лавровый лист (тоже завернутые в салфетку). Когда осетрина сварится, влить в бульон водку. Подавать уху, украсив зеленью.

Суп с креветками

200 г вареного мяса креветок, 1 морковка, 500 г цветной капусты, 1 корень петрушки, 1 ст. л. сливочного масла, небольшая луковица, пучок укропа или петрушки, соль по вкусу, 1,5 л воды.

Нарезанные морковь, петрушку, лук слегка обжарить на масле. В кипящую воду положить пассерованные овощи и варить 10–15 мин. Добавить подготовленные мелкие соцветия капусты и варить до готовности.

Перед окончанием варки суп посолить и опустить в него вареное мясо креветок. В тарелку с супом положить мелкорубленую зелень петрушки и укропа.

Суп раковый

500 г севрюги, белуги или осетрины, 300 г головизны, 2 моркови, петрушка, сельдерей, 2 небольшие луковицы, 100 г масла сливочного, раки мелкие 3 шт., 1 ст. л. томат-пюре, лавровый лист, перец, зелень. **Для кнельной массы:** *200 г судака (филе), стакан молока, 100 г хлеба пшеничного (мякиш), 2 яйца (белки).*

В состав этого супа входит рыбный бульон, нарезанные в виде гребешков пассерованные коренья (петрушка, сельдерей, морковь), репчатый лук, сваренная звеном севрюга, или осетрина, или белуга, вареные хрящи, фаршированные раки, кнели, очищенные раковые шейки, клешни и раковое масло.

Продукты залить бульоном и варить на слабом огне 10 мин. Подавать суп в той же миске, в которой он варился, положить отдельно сваренные кнели и посыпать зеленью.

Коренья и лук, слегка спассеровав, следует положить в кипящий бульон и варить 15–20 мин. Через 5 – 10 мин. после начала варки положить фаршированных раков, добавить специи (лавровый лист, перец), раковое масло, а за 2–3 мин. до окончание варки супа положить кнели, предварительно отдельно сваренные.

Перед подачей в тарелку положить прогретые в бульоне кусок рыбы, нарезанные хрящи, раковые шейки и клешни, налить суп и посыпать зеленью.

Обработка раков. У раков, сваренных в подсоленной воде, отделить шейки, клешни и очистить их. Панцири освободить от внутренностей, обмыть, наполнить специально приготовленной кнельной массой и варить в бульоне или подсоленной воде в течение 10–12 мин.

Приготовление кнельной массы. Мякоть судака и пшеничный хлеб, размоченный в молоке, пропустить 2–3 раза через мясорубку с мелкой решеткой, а затем пропустить через протирочную машину или протереть через частое сито. К протертой массе добавить яйца и хорошо выбить лопаткой, понемногу добавляя молоко. После этого массу посолить.

Приготовление кнелей. Кнели приготовить из той же кнельной массы, которой наполняют раков. Массу выпустить в форме раковых шеек из бумажной трубочки на противень, смазанный жиром. После этого налить воду или бульон и варить 5–6 мин. при 85–90 °С. Готовые кнели хранить в кастрюле с бульоном.

Приготовление ракового масла. В растопленное сливочное масло положить подсушенную кожицу вареных раков,

растолченную в ступке, и, перемешивая, прогреть на слабом огне 10–15 мин. (до тех пор, пока масло не окрасится в оранжевый цвет). После этого масло залить горячей водой, вскипятить и дать отстояться в течение 25–30 мин. Затем с поверхности воды снять масло, процедить и охладить.

Суп из рябчиков с грибами

1 рябчик, 1,5 л воды, 1 стакан нарезанных грибов, 1 ст. л. муки.

Разрезанную на куски тушку положить в холодную воду и варить 30 мин. Грибы белые, маслята или шампиньоны мелко нарезать и тушить на сливочном масле примерно 10 мин. В конце тушения добавить 2 ст. л. бульона и немного спассерованной муки. Тушеные грибы положить в кипящий бульон и варить еще 8 – 10 мин. Готовый суп заправить мелко нарубленной зеленью.

Так же можно приготовить суп из куропатки, перепела, тетерева, фазана.

Харчо по-грузински

200 г говядины (грудинка) или 200 г баранины (грудинка), 30 г лука репчатого, 10 г томат-пюре, 25 г риса, 10 г жира животного, 3 г чеснока, 12 г соуса ткемали, 0,4 г хмели-сунели, 10 г зелени свежей кинзы, специи, перец.

Грудинку с предварительно удаленной костью нарубить вместе с хрящами на кусочки по 25–30 г (3–4 кусочка на порцию), залить холодной водой и варить до полуготовности, репчатый лук спассеровать вместе с томат-пюре, добавляя жир, снятый с бульона. Затем в бульон положить предварительно замоченный рис, пассерованный лук и довести до готовности. После этого суп заправить соусом ткемали, рубленой зеленью кинзы, толченым чесноком, сушеной зеленью, хмели-сунели, перцем, лавровым листом, солью и кипятить еще 3–5 мин. Из готового супа удалить лавровый лист. Консистенция харчо должна быть более густая, чем консистенция обычного рисового супа.

Подать в глубоких столовых тарелках или суповых мисках.

Харчо из рыбы

Для пряного отвара: *по 1 корню петрушки, сельдерея, 1 головка лука, 1 лавровый лист, 3–4 горошины душистого перца.* **Для супа:** *500 г рыбы, 3 головки лука, 100 г риса, 1–2 зубчика чеснока, 100 г очищенных ядер грецких орехов, 2 ст. л. готового томатного соуса; соль по вкусу.*

Приготовить пряный отвар, процедить и охладить его. Подготовить рыбу для варки. Опустить в пряный отвар, довести до кипения. Снять пену, посолить и, уменьшив нагрев, варить до полуготовности в течение 15 мин. Вынуть рыбу из бульона и, сняв всплывающий жир, перелить этот жир в небольшую кастрюлю, куда добавить мелко нашинкованный репчатый лук, закрыть посуду крышкой и, поставив на маленький огонь, тушить лук до мягкости. После этого положить тушеный лук в бульон, довести до кипения, добавить рис, сварить до готовности, затем опустить в бульон рыбу. Проварить харчо в течение 10 мин. Заправить харчо толченным с солью чесноком, томатным острым соусом, толченными в ступке ядрами грецкого ореха. Проварить еще 10 мин. Подать, положив в каждую тарелку кусок рыбы и посыпав харчо измельченной зеленью кинзы, петрушки или укропа.

В Грузии в харчо добавляют так называемое сунели – сухую смесь толченых семян кинзы, красного перца, зелени и других пряных растений. Вместо томатного соуса в харчо можно положить протертые сквозь сито свежие помидоры (4 шт.).

Огуречный суп

2 л воды, 200 г говяжьих почек, 200 г говядины, 1 ст. л. жира, 1 морковь, 1 луковица, 3 картофелины, 2 соленых огурца, 50 г сметаны, молотый перец, соль, паприка и зелень по вкусу.

Вырезать мочеточники из почек и вымочить их в уксусной воде, несколько раз меняя ее. Подготовленные почки обсушить полотенцем. Говядину нарезать поперек волокон, слегка отбить и нарезать брусочками. Вместе с почками положить их на сковороду с жиром, обжарить до образования коричневой корочки, затем опустить в кастрюлю, залить водой, проварить, посыпать солью и тушить под крышкой.

Очищенную натертую на крупной терке (или нарезанную кубиками) морковь обжарить в жире на сковороде. Добавить нарезанный лук, тоже обжарить, соединить с мясом и залить кипятком до получения консистенции супа. Затем положить нарезанный брусочками картофель. Незадолго до готовности добавить в суп очищенные и нарезанные ломтиками огурцы.

При подаче положить в суп сметану, посыпать мелко нарезанной зеленью.

Суп из кабачков со свининой

500 г молодых кабачков, 150 г мякоти свинины, 1,5 л воды, 50 г зеленого лука, 3–4 зубчика чеснока, 60 мл соевого соуса, 1 ч. л. соли

Кабачки разрезать вдоль на две половины, очистить от семян и нарезать ломтиками толщиной 5 мм. Свинину измельчить, заправить измельченным луком (2/3 нормы) и чесноком, соевым соусом (2 ст. л.), перемешать и дать пропитаться специями.

Свинину со специями слегка поджарить на растительном масле в кастрюле, потом налить воды. Когда она закипит, положить кабачки, заправить солью, оставшимся соевым соусом и варить до готовности.

Когда кабачки сварятся, посыпать суп оставшимся нашинкованным луком.

Суп из телятины с картофельными клецками

1,5 л воды, 500 г телятины, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки, 2 яичных желтка, 50 г сметаны, укроп. **Для клецек:** *5 отварных картофелин, 1 яйцо, 20 г сливочного масла, 80 г муки, соль по вкусу.*

Промытое и нарезанное кусочками мясо залить холодной водой и поставить варить. Снять пену, опустить очищенные морковь, лук и корень петрушки, посолить и варить все до полной готовности мяса.

Приготовить клецки: отварной картофель, вареную морковь и лук натереть на терке. Добавить яйцо, растопленное масло, муку, соль, нарезанную зелень и все перемешать.

Когда мясо сварится, бульон процедить.

Чтобы убедиться, что клецки не расплываются, сварить пробную (если расплывается, добавить в массу муку). Приготовленные клецки ложкой опускать в суп и варить на слабом огне до тех пор, пока не всплывут на поверхность.

В готовый суп положить отделенное от костей и мелко нарезанное вареное мясо.

В суповую миску добавить яичные желтки со сметаной и нарезанный укроп, налить суп и размешать.

Айнтопф (солянка) из капусты по-швабски

500 г белокочанной капусты, 750 г картофеля, 300 г свежих грибов, 50 г шпика, 4 сардельки, 30 г муки, 500 мл бульона (или воды), соль и красный молотый перец по вкусу.

Отварить разобранную на отдельные листья капусту в течение 15 мин. в небольшом количестве воды, добавить мелко нарезанные грибы и картофель.

Поджарить муку до коричневого цвета на вытопленном из шпика сале и постепенно добавить бульон (до получения соуса средней густоты). Приправить соус пряностями, полить им овощи и варить в закрытой посуде до готовности.

Подавать с положенными в суп поджаренными сардельками.

Вместо свежих грибов можно использовать сухие, предварительно размочив их в воде.

Подавать айнтопф со сметаной и мелко нарезанной зеленью.

Бульон с фаршированными булочками

1 л мясного бульона, 4 круглые (или продолговатые) черствые булочки. **Для начинки 1:** *4 небольших помидора, 100 г ветчины (или колбасы), 100 г сыра, 100 г сливочного масла (или маргарина), соль.* **Для начинки 2:** *200 г шпината, 50 г масла, 1 1/2 ч. л. мускатного ореха, 4 яйца, 50 г шпика.*

С черствых булочек срезать тонкую корочку, отрезать верх, вынуть мякиш и смазать внутренние стенки булочки растопленным маслом.

Из крепких помидоров вынуть сердцевину и наполнить их массой из мелко нарезанной ветчины (или колбасы). Разложить помидоры по булочкам и положить их на противень. На каждую булочку выложить ломтик сыра и кусочек масла. Запечь их в горячей духовке.

Когда сыр на булочках растает, вынуть противень из духовки и подать булочки к бульону.

Если использовать 2-й вариант начинки, потушить шпинат с жиром, добавить мускатный орех и соль. В середину каждой булочки положить по 1 ст. л. шпината и осторожно влить сырое яйцо.

Вместо целого яйца можно влить взбитые яйца, сверху на булочку положить по ломтику шпика и тоже запечь.

Куриный суп по-китайски

1 курица средних размеров, 2 л воды, 400 г сладкой консервированной кукурузы, 2 яйца, по 2 веточки укропа и петрушки, молотый черный перец, карри и соль по вкусу.

Курицу отварить в течение 50 мин. Затем достать ее, снять кожу, отделить мясо от костей и нарезать его кусочками. Переложить куриное мясо обратно в кастрюлю и высыпать туда же кукурузу.

Разбить яйца, влить их в слегка остывший бульон и быстро размешать, чтобы не образовались комки. Нашинковать зелень, высыпать в кастрюлю, добавить приправы по вкусу. На 2 мин. накрыть кастрюлю крышкой, чтобы суп получился ароматнее.

Суп из утки с капустой

500 г мяса утки, 3 л воды, 200 г нашинкованной свежей капусты, по 1 корню петрушки и сельдерея, 40 г сливочного масла, 1 лавровый лист, 8 горошин черного перца, соль и свежая зелень по вкусу.

Подготовленные порционные куски утки залить холодной водой, добавить поджаренную с маслом нашинкованную капусту и ароматические коренья, посолить и варить до готовности. В конце варки добавить специи по вкусу.

При подаче к столу посыпать суп зеленью петрушки или укропом.

Куриный суп с грибами

500 г курицы, 1,5 л воды, 50 г зеленого лука, 1 яйцо, 30 мл растительного масла, 250 г свежих грибов (в идеале, белых), 3–4 зубчика чеснока, 1 ч. л. соли, 60 мл соевого соуса, 1 1/2 ч. л. черного молотого перца.

Курицу разделать, положить в холодную воду и сварить. Когда мясо будет готово, вынуть его и разрезать на мелкие кусочки. Заправить бульон солью и соевым соусом (2 ст. л.). Грибы нарезать ломтиками. Яйцо сварить вкрутую и мелко нарезать.

Влить в разогретую сковороду масло, прожарить грибы, добавить измельченные лук и чеснок, оставшийся соевый соус и обжарить все вместе 2–3 мин.

Грибы и кусочки куриного мяса выложить в глубокую тарелку. Туда же налить кипящий бульон, посыпать перцем и выложить кусочки яйца.

Пряный томатный суп с вермутом

1 пучок сельдерея (нашинковать), 120 г сливочного масла, 120 мл вермута («Мартини», «Чинзано»), 1,5 кг помидоров, 2 зубчика чеснока, 2 л куриного бульона, 500 мл жирных сливок, смесь пряностей (петрушка, тимьян, 2 лавровых листа), соль и белый перец по вкусу.

В течение 10 мин. в большой кастрюле пассеровать сельдерей в масле. Помидоры очистить от кожуры и (по возможности) от зернышек, измельчить. Положить в кастрюлю помидоры, чеснок и пряности (лучше всего упаковать их в небольшой полотняный мешочек), влить вермут и бульон, довести до кипения и варить в течение 30 мин.

Затем удалить из супа пряности, измельчить их (вынув из мешочка) до консистенции пюре и вернуть в кастрюлю. Влить в суп сливки, положить соль, перец и варить еще некоторое время, не доводя до кипения.

Итальянский суп-лапша

100 г репчатого лука, 100 г моркови, 100 г зеленого лука, 150 г цукини, 250 мл белого вина, 1 ч. л. базилика, 50 г томатной пасты, 200 г томатов, 100 г ветчины, 500 мл овощного (или мясного) бульона, 200 г вермишели, 3 ст. л. тертого сыра, свежая зелень, соль и молотый черный перец по вкусу.

Подготовить и нарезать зеленый лук недлинными полосками, цукини и морковь – мелкими кубиками. Положить овощи в небольшую кастрюльку, влить вина, посолить, поперчить и тушить в течение 10 мин. на небольшом огне.

Помидоры очистить, удалить семечки, снять кожицу и добавить вместе с томатной пастой в овощную смесь. Залить все овощным (или мясным) бульоном, положить мелко нарезанную ветчину. Накрыть кастрюльку плотно крышкой и подержать на небольшом огне еще 6–8 мин. Затем опустить в нее вермишель, еще раз чуть-чуть поперчить и посолить.

Перед тем как подать суп на стол, разлить его по тарелкам и в каждую из них добавить немного тертого сыра (лучше твердых сортов) и мелко нашинкованную свежую зелень: петрушку, укроп или кинзу.

Отварить вермишель можно заранее. Особенно красиво в таком супе выглядят «ракушки».

Суп-пюре из лисичек

500 г свежих лисичек, 60 г растопленного сливочного масла, 60 г муки, 2 яйца, 1,25 л молока, 250 мл воды, 2 луковицы, 250 мл сливок 22#-ной жирности, соль по вкусу.

Промытые грибы пропустить через мясорубку, положить в кастрюлю, добавить 1 ст. л. масла и тушить 40–45 мин. Затем влить воду и довести до кипения.

Отдельно в суповой кастрюле обжарить на оставшемся сливочном масле мелко нарезанный лук, добавить муку, все прогреть и залить горячим молоком. Довести смесь до кипения, добавить тушеные грибы и варить 15–20 мин.

После этого суп посолить и при интенсивном помешивании заправить 2 яичными желтками, смешанными со сливками. Прогреть, но не доводить до кипения.

Холодный суп-пюре из авокадо

2 спелых авокадо, 1 маленькая луковица, 1 зубчик чеснока, 2 ст. л. измельченной кинзы, 1 ст. л. мелко нарезанной мяты, 40 мл сока лайма, 700 мл овощного бульона, 20 мл уксуса, 20 мл соевого соуса, соль и перец по вкусу.

Для заправки: 50 г сметаны, 1 ст. л. мелко нарезанной кинзы, 40 мл сока лайма, мелко нашинкованная цедра 1 лайма.

Разрезать авокадо пополам, вынуть косточку и выскоблить мякоть. Измельчить луковицу, пропустить через пресс чеснок. Положить авокадо в блендер (или в кухонный комбайн), добавить лук, чеснок, кинзу, мяту, сок лайма и половину бульона.

Сделать однородное пюре.

Добавить оставшийся бульон, уксус и соевый соус, перемешать в комбайне еще раз. Приправить массу по вкусу солью, перцем и соком лайма (если необходимо). Накрыть суп и охлаждать в холодильнике до момента подачи к столу.

Для заправки смешать сметану, кинзу и сок лайма, положить по 1 ст. л. в центр каждой тарелки и посыпать цедрой лайма.

Гаспачо (холодный суп)

2 кг спелых томатов, 150 г сладкого перца (красного или зеленого), 100 г отварных креветок, 150 г огурцов, 100 г репчатого лука (по желанию), 2 зубчика чеснока, 10 мл оливкового масла, соль и перец по вкусу, маленькая корочка засохшего хлеба, размоченная в воде.

Промыть овощи в холодной воде, нарезать кусочками и измельчить в блендере вместе с чесноком и корочкой хлеба. Протереть массу через сито (можно это и не делать). Поставить гаспачо в холодильник как минимум на 2 ч.

Подавать суп на стол в порционных мисочках, посыпав петрушкой и украсив отваренной креветкой.

Йогуртовый суп с дыней

500 г дыни, сок 1 апельсина, 400 г йогурта (без наполнителя), 500 г картофеля, 150 г кураги, нарезанной кубиками, несколько листиков мяты, 200 г граната, 40 г орехов кешью.

Разрезать дыню пополам и вынуть семена. Вырезать из мякоти 20 шариков и отложить в сторону. Сделать пюре из плодовой мякоти с апельсиновым соком и йогуртом, перемешать с курагой и охладить. Разрезать гранат пополам и вынуть зерна.

Разлить суп по тарелкам. Украсить шариками дыни, мятой, орехами и зернами граната.

Токайский холодный суп

300 мл токайского вина, 500 мл белого столового вина, 5 яичных желтков, 100 г сахарного песка, 1 лимон, 150 мл сливок, 5 бутончиков гвоздики, кусочек корицы, 15 виноградин.

Взбить 50 мл белого вина с 3 желтками. В оставшееся белое столовое и токайское вино влить 150 мл воды и прокипятить с цедрой лимона, гвоздикой, корицей и сахаром, влить взбитые с вином яичные желтки.

Оставшиеся 2 яичных желтка хорошо размешать со сливками и вылить в вино со специями. Сняв с огня, остудить и положить в него виноград.

Подавать на стол в холодном виде.

Вторые блюда

Говядина тушеная с грибным соусом

1 кг говядины, 50 г шпика, 1 морковь, 1 петрушка, 1 луковица, 1 стакан маринада из пряностей, 1/2 ст. л. муки, 1/2 ст. л. масла, 2 ст. л. сметаны, 2–3 сушеных или свежих белых гриба, соль.

С куска задней ноги говядины удалить верхние пленки, завернуть его в салфетку, отбить молотком, положить в небольшую узкую глиняную миску или эмалированную кастрюлю, посыпать очищенными и нарезанными морковью, петрушкой, луком, залить охлажденным маринадом и в закрытой кастрюле мариновать в течение суток, изредка поворачивая мясо.

Затем вынуть из маринада мясо, натереть солью, обложить его тонкими ломтиками шпика или нашпиговать, положить в кастрюлю, посыпать овощами из маринада, залить до половины горячей водой, закрыть кастрюлю и тушить.

Перед подачей на стол тушеное мясо нарезать ломтиками толщиной 1 см и красиво уложить на подогретое блюдо. В оставшийся от тушения мяса сок положить поджаренную на масле муку и, помешивая, немного поварить ее, процедить сквозь сито (овощи можно протереть), добавить соль, сметану, мелко нарезанные, отваренные, а затем поджаренные свежие или сушеные грибы, еще раз дать закипеть и залить мясо. Грибы можно также тушить вместе с мясом.

К мясу можно подать вареные или тушеные овощи: морковь, картофель, зеленый горошек. Отдельно подать зеленый салат и приготовленную горчицу или хрен.

Говядина по-крестьянски

650 г говядины, 1,5 кг картофеля, 4 ст. л. сливочного масла, 2 луковицы, 3/4 стакана мясного бульона, 1 стакан сметаны, лавровый лист, соль, перец, зелень петрушки и укропа, 100 мл сухого вина.

Очищенный картофель нарезать кубиками и слегка обжарить в масле. Репчатый лук нашинковать кольцами и обжарить в масле до золотистого оттенка. Говядину, нарезанную небольшими кусочками, слегка обжарить в кипящем масле с обеих сторон.

В глиняный горшок, чугунок или в кастрюлю положить мясо, затем положить картофель, сверху лук, посыпать все солью, перцем, положить лавровый лист и добавить бульон. Поставить жаркое в духовку и тушить 30 мин. За 10 мин. до окончания приготовления налить в жаркое сухое вино. Готовое блюдо перед подачей к столу залить сметаной и посыпать мелко рубленной зеленью петрушки и укропа.

Вырезка говяжья жареная

На 100 г вырезки: 50 г репчатого лука, 20 г топленого масла, 150 г картофеля, 50 г соленых огурцов; соль, перец по вкусу.

Вырезку зачистить от сухожилий, разрезать на куски, по одному на порцию, слегка отбить, посыпать перцем, солью и поджарить с обеих сторон на топленом масле. Отдельно пожарить репчатый лук, нарезанный кольцами, и картофель, нарезанный ломтиками.

Подать вырезку на блюде, вокруг вырезки уложить жареный лук и жареный картофель и полить растопленным маслом, сбоку положить соленые огурцы.

Говядина по-французски

2 кг филе говядины, 3 луковицы, 100 г шпика, 200 г ветчины, по 2 шт. моркови и репы, 1 стакан белого вина и 1 стакан сметаны.

2 кг говядины положить в кастрюлю, прибавить 3 рубленые большие луковицы.

На дно и поверх мяса положить ломтики шпика, ветчины, моркови и репы; посолить, прибавить молотого перца, стакан белого столового вина и стакан сметаны, закрыть крышкой и тушить 3 часа.

Перед отпуском подливку процедить, заправить уксусом, мукой и сахаром, прибавить еще вина, вскипятить и подавать отдельно в соуснике.

Вырезка жареная с овощами

На 200 г вырезки: 20 г топленого масла, 5 г муки, 80 г баклажанов, 80 г помидоров, 20 мл красного вина, соль, перец, зелень петрушки по вкусу.

Подготовленную вырезку разрезать на куски, по одному на порцию, слегка отбить, посыпать солью, перцем и обжарить с обеих сторон на топленом масле. Отдельно поджарить нарезанные ломтиками баклажаны и помидоры, разрезанные пополам, добавить обжаренную муку (мука должна быть темно-коричневого цвета), разведенную бульоном (130 мл), соль, перец, красное вино, все перемешать и дать закипеть.

Подать вырезку на блюде, вокруг вырезки уложить баклажаны и помидоры, полить подливкой и посыпать зеленью.

Жаркое по-гусарски

1 кг говядины (мякоть), 1/2 лимона, 100 г масла, 3 луковицы, 30 г черного хлеба, 20 г муки, соль, перец.

Говядину без кости слегка отбить, смазать соком лимона, поставить на час в холодное место.

Мясо посыпать мукой и обжарить в масле, чтобы оно подрумянилось со всех сторон. Влить на противень немного кипятка и тушить 45 мин., переворачивая и доливая кипяток.

Когда мясо будет почти мягким, вынуть и положить его на доску, а когда немного остынет, сделать на мясе глубокие надрезы, но не до конца.

Фарш. Три средние мелко нарезанные луковицы потушить до мягкости, не допуская, чтобы лук подрумянился. Добавить 30 г натертого черного хлеба, соли и перца по вкусу и, когда эта масса немного остынет, влить в нее один сырой желток.

Фарш положить в каждый второй надрез в мясе, всему куску придать первоначальную форму, выровнять его сверху, чтобы от надрезов не было «лесенки».

К соку, образовавшемуся в гусятнице при жаренье мяса, добавить 20 г муки и нарезанную тонкими кружочками луковицу. Когда лук станет мягким, влить 1/2 стакана кипятка, положить мясо и запекать около 35–40 мин. Мясо куском выложить на блюдо. Соединенные фаршем 2 ломтика составляют одну порцию.

Отдельно можно подать картофельное пюре и свежую тушеную (с яблоками или помидорами) капусту.

Телячья грудинка отварная

1 кг телячьей грудинки, 1 луковица, 1/2 петрушки, 1/2 сельдерея (не обязательно), 12 горошин перца, 1 лавровый лист, соль, 1,5 стакана сметанного соуса.

Телячью грудинку разрубить на две или больше частей так, чтобы в отваренном виде ее можно было легко разрезать. Затем грудинку обмыть, положить в кипящую воду, добавить очищенные крупно нарезанные коренья и пряности, варить на слабом огне 1–1,5 часа. К концу варки посолить.

Сваренную телячью грудинку разрезать на куски, чтобы в каждом из них было по 2 ребра, полить сметанным или кисло-сладким соусом, несколько минут варить и подать на стол с вареным картофелем, отварной цветной капустой или рисовой кашей.

Из отварной телячьей грудинки можно также удалить ребра, придавить мясо грузом и оставить на пару часов, пока оно не остынет. Затем разрезать на куски, посыпать солью, молотым перцем, смочить взбитым яйцом, обвалять в белых сухарях и поджарить на масле. Перед подачей на стол куски аккуратно уложить на блюдо и кругом или с одной стороны положить поджаренный на масле вареный картофель, политую сливочным маслом отварную цветную капусту или картофельное пюре. Вокруг мяса налить сметанный соус или подать его отдельно. Вместо соуса можно полить мясо растопленным сливочным маслом.

Медальоны, запеченные в духовке

750 г мякоти свинины, 75 мл растительного масла, 100 г сливочного масла, 75 г муки, 3 стакана молока, 50 г сыра, 1 лимон, 10 ломтиков белого хлеба, 250 г свежих грибов, 1 яйцо, 1 баклажан, 2 ст. л. муки, соль и белый молотый перец по вкусу.

Мясо нарезать на равные ломтики (по 2 ломтика на порцию), посолить, отбить, как для шницеля, обвалять в муке и обжарить с обеих сторон в нагретом масле. Отдельно разогреть сливочное масло, слегка поджарить муку, не зарумянивая, залить горячим молоком и быстро размешать, чтобы не было комочков. Прокипятить, помешивая, 20 мин., процедить на обжаренное мясо и варить еще 20 мин. Очищенные и нарезанные ломтиками грибы потушить на сливочном масле с солью и перцем, ломтики белого хлеба, обрезав корки, поджарить на небольшом количестве сливочного и растительного масла. Уложить гренки в подходящую посуду, выложить мясо (на каждую гренку ломтик мяса) и тушеные грибы.

В теплый соус влить лимонный сок и взбитый желток, процедить его через мелкое сито на гренки с мясом и грибами, посыпать тертым сыром и поставить в разогретую духовку зарумяниться.

Баклажан очистить, нарезать ломтиками, посолить и подержать 10 мин., после чего поджарить, зарумянив с обеих сторон. Медальоны подавать горячими с гарниром из баклажанов.

Фрикасе из телячьей грудинки

0,8 кг грудинки, 100 г масла, 2 ст. л. муки, 1/2 лимона, 100 г риса, 3–4 яйца, сахар, соль.

Грудинку разрезать на куски по 2 ребра, положить в кастрюлю, налить воду, посолить и варить, снимая пену; когда грудинка поспеет, прибавить масло, поджаренное с мукой, ломтики лимона без косточек, немного сахара, немного промытого риса и кипятить, пока рис уварится. Дав порядочно остыть, заправить 3–5 желтками и слегка подогреть, чтобы достаточно загустело, но желтки не превратились в яичницу.

Свинина жареная

На 1 порцию: свинина 100 г, жир 3 г, гарнир из овощей 150 г, заправка 15 г, хрен 30 г.

Окорок или почечную часть свинины зачистить от излишнего жира, оставляя слой его не более 0,5–1 см. Оставшийся жир надрезать в виде рубчиков, поверхность натереть солью, перцем, чесноком и жарить в жарочном шкафу, поливая вытопившимся жиром и соком. Готовую свинину нарезать на ломтики, гарнировать отварными овощами, нарезанными кубиками, и полить уксусной заправкой. Отдельно подать хрен со сметаной или уксусом.

Свинина жареная с квасом

На 1 порцию: свинина 150 г, лук 10 г, чеснок 1 г, жир 20 г, специи, картофель 200 г, жир для его обжаривания 20 г, хрен очищенный 50 г, огурцы соленые 50 г.

Большие куски свинины положить в глиняную или другую неокисляющуюся посуду, добавить лавровый лист, перец горошком, гвоздику, шинкованный лук, чеснок, залить квасом и выдержать на холоде около часа.

Мясо вынуть, обсушить, натереть солью и жарить в жарочном шкафу, поливая периодически соком и жиром. Готовое мясо положить на сковороду, нарезав на куски, полить квасом, в котором мариновали мясо, довести до кипения. Подать с картофелем жареным. Отдельно подать хрен и соленые огурцы.

Поджарка из свинины на сковороде

На 1 порцию: Свинина (нежирная, мякоть) 200 г, репчатый лук 1 головка, жир 50 г, томат-паста или томатный соус 1 ст. л., бульон мясной 1/2 стакана, соль, специи, пряная зелень.

Мякоть свинины нарезать брусочками, выложить на разогретую с жиром сковороду, посыпать солью и перцем и жарить при непрерывном помешивании до готовности.

Затем добавить пассерованный репчатый лук, томат и острый соус, влить бульон и кипятить 5–7 мин.

При подаче поджарку посыпать рубленой зеленью.

Эскалоп с томатным соусом и чесноком

Свинина 500–600 г, жир 50 г, сливочное масло 50 г, пшеничный хлеб 200 г, соус 2 стакана, грибы белые или шампиньоны 200 г, свежие помидоры 300 г, соль, специи, пряная зелень.

В баранчик положить поджаренный на сливочном масле хлеб, на него жареный натуральный эскалоп, полить его томатным соусом, сверху уложить жаренные ломтиками помидоры и грибы, посыпать мелко нарезанной зеленью. Гарнир – жареный картофель или сложный овощной.

Соус готовить так: в посуду, где жарился эскалоп, влить немного костного бульона, прокипятить, процедить и соединить с томатным соусом, добавить толченый чеснок и снова прокипятить.

Филе из свинины

1 кг свинины (филе), 1 ст. л. масла, 4 1/2 стакана воды, 1/2 ст. л. муки, соль.

В разогретое масло положить мясо и поджарить, слегка зарумянивая сначала с одной, а потом с другой стороны. Потом, влив 1/2 стакана воды, положить соль, накрыть и медленно тушить мясо до мягкости. Мясо надо все время поливать и часто переворачивать. Если соус слишком выкипает, то нужно подливать понемногу воды. Наконец, размешав муку в 1/2 чашке холодной воды и прибавив 1/2 чашки кипятка, вылить в соус, дать вскипеть и процедить сквозь сито.

Жареная свинина с кислой капустой

500 г постной свинины, 2–3 луковицы, тмин на кончике ножа, 3–4 листика розмарина, 1–2 ст. л. сливок, 750 г кислой капусты, 2–3 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л. сахара, соль.

Свинину натереть солью, обжарить с крупно нарубленным луком, добавить небольшое количество воды, закрыть крышкой и тушить на слабом огне до готовности. Затем добавить тмин, листики розмарина и сливки. Кислую капусту потушить с томатной пастой и сахаром до мягкости. Мясо разрезать на ломтики, выложить на капусту. К блюду подать картофель и отдельно соус.

Ветчина или окорок, запеченные с грибами

На 1 порцию: ветчина или окорок (вареный) 160–200 г, свежие белые грибы или шампиньоны 100 г, репчатый лук 1 головка, жир 50 г, соус 1/2 стакана, соль, специи, пряная зелень.

Репчатый лук мелко нарезать и слегка пассеровать, затем к нему добавить нарезанные ломтиками грибы, посолить, поперчить и жарить до готовности.

Ветчину или вареный окорок (без жира) нарезать тонкой короткой соломкой, соединить ее с грибами и луком и слегка обжарить. После этого ветчину заправить соусом, положить в форму и запечь в духовке. Перед подачей блюдо посыпать рубленой зеленью.

Для придания закуске более острого вкуса можно при ее приготовлении добавить мелко нарезанные каперсы.

Жаркое «Телятина в вине»

1 кг телячьей вырезки без жил и пленок, 100 мл сухого красного вина, 100 г мягкого сыра, 1/2 апельсина, 100 г нарезанного кольцами лука, 3 ч. л. горчицы, 100 г сметаны, ароматические коренья, кресс-салат, 50 г топленого масла, 1 зубчик чеснока, соль, перец по вкусу.

Из вина, апельсинового сока, лука, перца, чеснока, кореньев приготовить маринад и выдержать в нем мясо не менее 20 ч в прохладном месте. В жаровне на топленом масле обжарить мясо до образования румяной корочки.

Из сыра, сметаны, горчицы и мелко нарубленного кресс-салата приготовить пасту, которой намазать жаркое. Маринад процедить и добавить его в жаровню. Закрыть жаровню крышкой и тушить мясо 2 ч, периодически поливая его соком.

Перед подачей нарезать жаркое острым ножом на порционные куски, выложить на подогретое блюдо и посыпать мелко нарезанной зеленью. Вылить мясной соус из жаровни, в которой было приготовлено мясо. Влить в него взбитое яйцо и снова взбить, только теперь вместе с соусом. Добавить нарезанную на мелкие кусочки мякоть апельсина. Этот соус подавать отдельно в соуснике.

Жаркое «Русское»

200 г картофеля, 500 г говядины, 1 большой пучок зелени, луковица, растительное масло, соль, перец по вкусу.

Помыть, очистить и нарезать кубиками картофель. Лук тоже очистить и измельчить. Мясо помыть и нарезать кусочками средней величины.

Помыть проточной холодной водой зелень, мелко нарубить. Приготовить глиняный горшочек (или горшочки).

Выложить мясо в горшочки, посыпать солью и перцем, залить водой так, чтобы она не полностью закрывала мясо.

На мясо слоями выкладывать лук, картофель и зелень, влить немного растительного масла. Тушить до готовности.

Жаркое «По-казахски»

200 г картофеля, 200 г грибов, 400 г свинины, 1 пучок зелени петрушки и кинзы, соль, приправы по вкусу.

Картофель очистить и нарезать кубиками. Грибы замочить в холодной воде на 4 ч, затем промыть и поставить на огонь, залив водой. Варить 10 мин., вынуть, остудить и нарезать полосками. Приготовить горшочки.

Свинину помыть, нарезать кусочками небольшого размера и выложить в горшочки. Залить их на 1/3 водой. Затем выложить грибы, картофель, предварительно помытую и нарубленную мелко зелень, каждый из слоев приправить солью и приправами по вкусу.

Поставить в духовку, запекать до готовности, затем вынуть и разложить по порционным блюдцам.

Жаркое с курицей

1 тушка курицы, 600 г картофеля, 1 головка чеснока, 400 г майонеза, соль, перец по вкусу.

Курицу вымыть, разделить на кусочки. Натереть их солью и перцем. Чеснок очистить и пропустить через размельчитель.

Картофель очистить и нарезать кусочками средней величины. Приготовить трехлитровую банку.

Налить на дно банки воды, выложить туда несколько кусочков куриного мяса, посыпать небольшим количеством измельченного чеснока, солью и перцем. Полить майонезом.

Следующим слоем в банку положить картофель, слегка посолить, затем снова выложить курицу, чеснок, соль и майонез, картофель и так заполнить банку доверху.

Поставить банку в духовку, нагретую до средней температуры. Запекать до готовности. Осторожнее с банкой, не обожгитесь!

Курица в томате

1 крупный куриный окорок, 1 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. сливочного масла, 3 шт. болгарского перца, 2 луковицы, 3 морковки, 1 головка чеснока, соль по вкусу.

Мясо курицы отделить от костей, нарезать кусочками, посыпать солью и предварительно измельченным чесноком. Поставить на стол, вернитесь к нему спустя 50 мин.

Овощи нарезать, обжарить в сливочном масле, залить томатной пастой, добавить чеснок и 5 мин. потушить. Курицу сложить в горшочек, залить томатом с овощами и поставить в духовку.

Жаркое «Вкусное»

500 г говядины, 300 г картофеля, 200 г помидоров, 2 красных сладких перца, 1 пучок зелени, 1 луковица, растительное масло, соль, перец по вкусу.

Вымыть и нарезать кусками говядину, картофель очистить и нарезать кубиками. Лук очистить и нашинковать.

Под струей холодной воды ополоснуть зелень, мелко нарубить. Перец и помидоры помыть, нарезать перец – полосками, помидоры – небольшими кусочками.

Приготовить горшочки, залить в низ воды на 1/3 от объема. Выложить в них слоями мясо, картофель, помидоры и перец. Каждый слой не забывайте солить и перчить по вкусу. Сверху выложить зелень.

Влить в горшочки немного растительного масла, поставить их в духовку и запекать под закрытой крышкой до готовности.

Индейка «Ореховая»

1 крупная индейка, 200 г очищенных грецких орехов, 100 г шампиньонов, 50 г изюма, 50 г белого муската, 100 г кислых яблок, 3 стебля лука-порея, 1 ананас, 1 небольшая баночка консервированной черешни, 2 банана, 1 пучок зелени петрушки и базилика, 100 г сливочного масла, 2 ст. л. соевого соуса, 2 ст. л. меда, соль, перец по вкусу.

Индейку помыть, обсушить и натереть снаружи и изнутри смесью соли и перца. Шампиньоны и грецкие орехи мелко порубить, яблоки очистить от кожуры и нарезать ломтиками.

Смешать подготовленные компоненты, добавить изюм и вино. Этой смесью плотно набить тушку индейки и зашить ее крепкой ниткой. Смазать противень сливочным маслом и уложить на него индейку спинкой вниз. Полить ее соевым соусом и добавить мед.

На сильном огне жарить индейку в течение 10–15 мин., пока кожица не подрумянится, а затем убавить огонь и продолжать дожаривать на слабом огне, поливая каждые 10 мин. образующимся соком.

Очистить ананас и нарезать его кружочками, а банан нарезать вдоль ломтиками. Фрукты обжарить в сливочном масле. Вынуть готовую индейку из духовки, удалить нитки, которыми она была зашита, и положить на подогретое блюдо.

Украсить готовую индейку ломтиками поджаренных фруктов, стеблями лука-порея и листочками петрушки и базилика.

Курица с виноградом и оливками

1 большая жирная курица, 300 г винограда, 300 г оливок, 200 г свежих или консервированных виноградных листьев, 100 г грецких орехов, 1 лимон, 3 ст. л. сливок, мускатный орех на кончике ножа, соль по вкусу, перец.

Курицу вымыть и натереть солью и перцем. Виноград и оливки очистить от косточек, перемешать с толчеными грецкими орехами и мускатным орехом.

Этой смесью начинить тушку курицы и зашить отверстие крепкой ниткой.

Завернуть курицу в виноградные листья (лучше в несколько слоев) и перевязать все ниткой, чтобы листья не размотались и не упали во время приготовления.

Уложить курицу в жаровню, смазать ее сливками и запекать, не закрывая крышкой, 30–40 мин. С готовой курицы снять виноградные листья, убрать нитки и выложить ее на блюдо.

Подавать, украсив дольками лимона, оливками и свежим виноградом.

Подать к этому блюду вермут, а при сервировке стола лучше всего поставить блюдо на возвышение, окружив тарелками с зеленью.

Печень с грибами

500 г печени, 250 г сухих грибов, 200 г сливочного масла, 200 г сметаны, 7 картофелин, 3 головки репчатого лука, немного зелени петрушки, соль по вкусу.

Нарезать печень небольшими кусочками и обжарить в кипящем масле. Сухие грибы замочить на несколько часов в холодной воде.

Затем сварить их, но не солить. Сваренные грибы нарезать соломкой и обжарить в кипящем масле, куда добавить нарезанный кольцами лук. Если у вас нет сухих грибов, то возможен другой вариант. Законсервированные в собственном соку грибы откинуть на дуршлаг и обжарить в кипящем масле. Затем нарезанный кубиками картофель обжарить на масле.

После того как все компоненты обжарятся, сложить их в горшочек: сначала картофель, потом грибы, затем лук. Залить все сметаной и тушить 40 мин. После чего посыпать измельченной зеленью петрушки. Все это должно постоять еще минут 10 (но не на огне), и после этого блюдо подается к столу прямо в горшочках.

Печень с картофелем

600 г печени, 12 картофелин, 1 стакан мясного бульона, 3 луковицы, 7 ст. л. жира, 3 ст. л. томат-пюре, соль и зелень укропа по вкусу.

Нарезать печень небольшими кубиками и обжарить в жире, но только не солить. Нарезанный кубиками картофель обжарить отдельно от печени.

Мелко нарубленный лук пассеровать на жире с добавлением томатной пасты. После этого сложить все продукты в горшочек, но обязательно в определенном порядке: сначала печень, затем картофель, а потом уже лук.

Полученную слоеную массу залить мясным бульоном и поставить тушить. Чтобы кушанье не было суховатым, закрыть горшочки крышками. Обратите внимание на то, чтобы температура в духовке была 200–250 °С.

Перед подачей к столу (обязательно в горшочках) посыпать кушанье зеленью укропа. Ваши гости будут приятно удивлены неожиданным вкусом этого блюда.

Отбивные из телятины

500 г телятины, 2 ст. л. сыра, 5 ст. л. томатного соуса, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. сухарей, 2 ст. л. сливочного масла, соль, перец по вкусу.

Отбить кусочки мяса. Взбить яйца, смешать с растительным маслом, приправить солью и перцем.

Отбивную, предварительно смоченную в данном соусе, посыпать сухарями и тертым сыром.

Обжарить отбивную в растительном масле, смешанном со сливочным.

Бифштекс «Америка отдыхает»

300 г говяжьей вырезки, 1 ст. л. сливочного масла, 2 яйца, 1/3 лимона, 1 маленькая головка цветной капусты, 1 маленькая головка брокколи, 1 морковь, 1 баклажан, 1 маленький цукини, 2 ст. л. оливкового масла, 3 зубчика чеснока, 3 ст. л. муки, 1/2 стакана пива, черный молотый перец, соль по вкусу.

Мясо вымыть, вытереть насухо салфеткой, нарезать на бифштексы, слегка отбить, посолить, поперчить и обжарить с обеих сторон на сливочном масле до румяной корочки.

Сок, выдавленный из половинки лимона, смешать с одним яичным желтком. Помешивая, добавить оливковое масло, очищенный и раздавленный чеснок, соль, черный молотый перец.

Из яиц, муки, пива и соли приготовить жидкое тесто. Овощи помыть, почистить и мелко нарезать, затем слегка отварить в подсоленной воде до полуготовности, откинуть на дуршлаг.

Когда вода стечет, переложить ингредиенты на сковороду с готовыми бифштексами. Залить бифштексы и овощи ранее приготовленным тестом и поместить на 10 мин. в духовку.

Бефстроганов «Стручки»

300 г говяжьей вырезки, 1 ст. л. сливочного масла, 4 яйца, 1 ст. л. соевого соуса, 200 г зеленого горошка в стручках, 2 ст. л. растительного масла, 2 сладких болгарских перца, 1 пучок зелени петрушки и укропа, 1 пучок зеленого лука, молотый черный перец, соль по вкусу. **Для соуса:** *50 г майонеза, 1 ст. л. белого вина, 1 ч. л. лимонного сока, 1 ч. л. горчицы, 1 ст. л. сметаны, 1/2 ч. л. сахарной пудры, черный молотый перец, соль по вкусу.*

Мясо вымыть, насухо вытереть салфеткой, нарезать на ломтики не менее 2–3 см толщиной и поджарить на сливочном масле до готовности. Перец, зеленый лук и стручки гороха помыть, перец очистить от семян, все овощи мелко нарезать и поджарить на растительном масле.

Яйца взбить, посолить и поперчить, затем влить их в овощную смесь и жарить еще 5 мин., постоянно помешивая.

Соус приготовить по следующему рецепту: все указанные выше составляющие тщательно перемешать, добавить соль и черный молотый перец.

Перед подачей к столу выложить бефстроганов на блюдо, полить соусом, на гарнир подать яично-овощную смесь.

Котлеты картофельные с имбирем

300 г картофеля, 1 яйцо, 40 г сливочного масла, 1/3 ч. л. молотого имбиря, мука или сухари для панировки, соль по вкусу. **Для грибного соуса:** *60 г сушеных белых грибов, 200 г воды, 40 г сливочного масла, 200 мл грибного отвара, 1 луковица, соль, перец, специи по вкусу.*

Картофель вымыть, очистить и сварить в подсоленной воде, размять, добавить взбитое яйцо, соль, подогретое сливочное масло, все тщательно перемешать, разделить на котлеты и, обваливая в муке или сухарях, придать им форму. Обжаривать на сливочном масле до золотистой корочки.

Сушеные грибы вымыть, залить холодной водой на 2 ч. После этого при слабом кипении варить их 30 мин. Затем вынуть грибы, нарезать, а отвар процедить. Лук репчатый нарезать кубиками, пассеровать на сливочном масле до золотистого цвета.

Помешивая, тонкой струей влить горячий грибной отвар и хорошо размешать. Полученный соус процедить, слить в кастрюлю и, помешивая, варить при слабом кипении 10 мин.

Затем добавить нарезанные грибы, пассерованный лук, перец, лавровый лист, соль и варить еще 10 мин.

Готовые котлеты уложить на подогретую тарелку, залить грибным соусом и кушать как самостоятельное блюдо или подавать на гарнир к мясным блюдам.

Кальмарные котлеты

700 г филе кальмаров, 600 г говядины, 80 г свиного сала, 2 головки репчатого лука (среднего размера), 1 зубчик чеснока, 100 г белого хлеба, 1/2 стакана молока, 1 ст. л. манки, 2 яйца, мука или панировочные сухари, соль, перец по вкусу.

Говядину, сало и кальмаров нарезать для приготовления фарша. Очистить и измельчить лук и чеснок. Хлеб размочить в молоке.

Все пропустить через мясорубку и хорошо перемешать получившийся фарш. Добавить туда яйца, манку, соль, перец по вкусу. Хорошо выбить фарш.

Сформовать котлеты, обвалять их в муке или в сухарях и обжарить. Такие котлеты можно подавать с любым гарниром и любым соусом на ваше усмотрение.

Тефтели из кальмара и свиной грудки

500 г филе кальмаров, 250 г свиной грудинки, 3 головки репчатого лука, 200 г белого хлеба, 150 г риса, 2 яйца, 500 г свежей капусты, 80 г сливочного масла, соль, немного хмели–сунели.

Филе кальмаров пропустить через мясорубку вместе с белым хлебом. Свинину отделить от косточек и тоже пропустить через мясорубку.

Фарш посолить по вкусу, вбить яйца и хорошо перемешать. Рис перебрать и промыть. Добавить его в фарш и хорошо перемешать. Капусту нашинковать тонкой соломкой.

В глубокую кастрюлю с тефлоновым покрытием налить немного воды, чтобы она прикрыла дно. Поставить кастрюлю на огонь. Сформовать тефтели и положить первый слой так, чтобы тефтели не прилипали друг к другу.

Сверху положить немного капусты. И так чередовать слои до конца. Сверху постругать сливочное масло, добавить специи. Налить немного воды и тушить до готовности.

Блюдо подается к столу в теплом виде. Желательно подать к этому блюду белое вино.

Гусиная печень с грибами

300 г гусиной печенки, 2 яйца, 2 ст. л. сливочного масла, 400 г свежих грибов, 5 ст. л. кислого вина, перец и соль по вкусу.

Очистить гусиную печенку от пленок. Нарезать на кусочки. Обвалять ее в муке, смешанной с солью и перцем, смочить во взбитом яйце и опять обвалять в муке.

Выложить куски печени в разогретое масло и обжарить до образования румяной корочки. Готовую печенку выложить на блюдо. В масло, в котором жарилась печень, влить вино. Полученным соусом полить печенку на блюде.

Итальянский окорочок с овощами

1 окорочок, 1 помидор, 50 г оливок (маслин), 3 зубчика чеснока, 3 ст. л. растительного масла, 2 листика шалфея, по 2 веточки петрушки или сельдерея, соль по вкусу.

Очистить и мелко нарезать чеснок и обжарить его на сковородке в растительном масле. После того как чеснок станет коричневого цвета, извлечь его из масла, а вместо него положить промытый окорочок, разрезанный на более мелкие куски.

Пока окорочок подрумянивается, вы тем временем обдайте кипятком свежий помидор, чтобы кожица легко с него снималась. Мелко нарезать томат и оливки, посолить, добавить листочки шалфея, подсолнечное масло и тушить все овощи вместе при непрерывном помешивании около 5 – 10 мин.

Получившуюся овощную икру выложить к куриному окорочку, подержать все под крышкой еще 20 мин. до полной готовности.

Перед подачей к столу украсить курицу веточками петрушки или любой другой зелени, а по краям кушанья разложить оливки. Блюдо превосходно сочетается с картофельным пюре.

Окорочка с рисом и изюмом

1 окорочок, 0,5 стакана риса, 3 ст. л. изюма, 50 г зелени (сельдерей, укроп и т. п.), 1 лавровый лист, 2 ст. л. оливкового масла, щепотка семян кориандра, 1–2 бутона гвоздики, 1 маленький красный острый перчик, соль, черный перец по вкусу.

Вскипятить воду в кастрюле и бросить туда лавровый лист, кориандр, гвоздику, перец, соль. Промыть и разделить куриный окорочок на менее крупные кусочки и отваривать их в этой воде с пряностями около 30 мин.

Тем временем промыть рис и обжарить его в оливковом масле в глубокой посуде. Затем в кастрюлю с рисом налить 2 чашки бульона из-под окорочка и бросить туда же изюм.

Вариться все это должно 15–20 мин. при плотно закрытой крышке. Когда же кусочки окорочка станут совсем мягкими, вынуть их из бульона и отделить мясо от костей. После эти кусочки курицы обжарить также на оливковом масле и перемешать с рисом.

Такое остро-сладкое блюдо лучше всего украсить маленькими веточками зелени.

Окорочка «Остренькие» с грибами и орехами

1 куриный окорочок, 1 зубчик чеснока, 1 небольшая луковица, 1 ст. л. кукурузного масла, 1 ст. л. сладкого красного перца (паприки), 1 лавровый лист, 30 мл сухого красного вина, 1 ст. л. сметаны, 1 ч. л. меда, 30 г грецких орехов, 1 ст. л. яблочного уксуса, 2 ст. л. сушеных грибов, соль, перец по вкусу.

Вымытый окорочок, надрезать в нескольких местах и натереть солью и красным перцем. Затем отложить окорочок пропитаться на 15 мин.

В это время на сковороду налить кукурузное масло и обжарить до золотистого цвета мелко нарезанный лук и чеснок. В другой сковороде также слегка подрумянить со всех сторон куриный окорочок.

После этого сложить его вместе с луком и чесноком, полить все это красным сухим вином, яблочным уксусом, сметаной, добавить к ним сушеные грибы, накрыть сковороду крышкой и поставить тушиться на слабом огне на 25–35 мин. Перед подачей к столу посыпать окорочок толченым грецким орехом.

Окорочка с овощами

2 куриных окорочка, 1/2 л мясного бульона, 1 луковица, 4 помидора, 3 моркови, 3 зубчика чеснока, 0,5 стакана оливкового масла, 2 ст. л. муки, 0,5 ч. л. соли, перец или другие специи (имбирь, кориандр, гвоздика и т. п.) по вкусу.

Куриные окорока тщательно промыть и разделить на 8 – 10 кусочков. Обжарить их в оливковом масле.

Теперь займитесь приготовлением томатного маринада. Для этого нашинковать морковь, очистить от кожицы помидоры, почистить лук и мелко его нарезать.

Пассеровать все овощи и добавить к ним муку, соль, чеснок, перец (или другие специи). Залить мясным бульоном и варить 10–15 мин.

После этого опустить в маринад кусочки курицы и запекать в горячей духовке в течение 40–50 мин. Готовое блюдо украсить свежей зеленью и лимонными дольками.

Мясной рулет в заливке

500 г говядины, 500 г свинины, 2 луковицы, 5 яиц, 1 пучок зеленого лука, 2 морковки, 200 г белых грибов, 1/4 стакана сливок, 5 ст. л. молотых грецких орехов, 3 ст. л. желатина, 3 ст. л. сливочного масла, черный перец горошком, соль по вкусу.

Мясо и репчатый лук пропустить через мясорубку, добавить 1 сырое яйцо, посолить. Все хорошенько перемешать до образования густой однородной массы. Затем эту массу разложить ровным слоем на мокрой марле. 4 яйца взбить с солью и сливками, на сливочном масле поджарить омлет и положить его на мясной фарш.

На омлете разложить ломтики белых грибов, кружочки вареной моркови и перышки зеленого лука и посыпать обжаренные молотые орехи. Аккуратно свернуть рулет, связать его ниткой и отваривать до готовности. Затем вынуть, охладить и снять марлю. Из оставшегося бульона приготовить желе и залить им рулет. Оставить заливной рулет на холоде.

Рулет «Корейка»

700 г корейки, 3 сардельки, 1 головка репчатого лука, 1 ст. л. горчицы, 3 ст. л. маргарина, 1 пучок зелени, 3 ст. л. белого вина, растительное масло, 3 ст. л. томатного пюре или томатной пасты, соль, перец по вкусу.

Корейку помыть, нарезать ломтиками и отбить. Приготовить соус: смешать томатную пасту или пюре с предварительно промытой и мелко нарубленной зеленью, белым вином, горчицей и перемешать, добавить немного соли и перца.

Сардельки отварить и нарезать небольшими кубиками, смешать с соусом и все вместе обжаривать в растопленном маргарине в течение 3 мин.

Сардельки выложить на отбитое мясо, свернуть рулетиком и закрепить зубочисткой или шпажкой. Запекать в духовке, на смазанном подсолнечном маслом противне.

Говяжьи рулетики с овощами

700 г говядины, 3 моркови, 1 стакан вина, 2 ст. л. томатного пюре, 2 ст. л. муки, 6 сладких перцев, 2 луковицы, 6 ст. л. жира, 1 пучок зелени петрушки, соль, перец по вкусу.

Мясо помыть, нарезать ломтиками и посыпать солью. Панированные в муке кусочки обжарить. Выложить на пергаментную бумагу и дать стечь жиру.

Очистить и измельчить лук и морковь. Перец помыть, очистить и нарезать мелко. В глиняный горшок всыпать лук, затем выложить куски мяса, овощи. Сверху залить жиром.

В вине развести муку, долить немного воды, размешать томат-пюре. Вылить в горшочек и поставить его в духовку.

Томить в течение 1 ч, вынуть, приправить специями и снова поставить в духовку.

Свиной рулет с грибами

1 кг свинины, 200 г шпика, 200 г грибов, 200 г сыра, 4 ст. л. майонеза, соль и перец по вкусу.

Кусок мяса промыть под струей холодной воды. Обсушить с помощью бумажного полотенца или салфетки. Нарезать мясо ломтиками. В центре каждого куска острым ножом сделать глубокий надрез поперек.

Затем по направлению от центра острым ножом сделать надрезы. Отбить мясо с двух сторон. Грибы замочить в холодной воде на 2 ч, промыть их и нарезать.

Посыпать мясо солью и перцем, выложить грибы, предварительно помытую и нарубленную мелко зелень, натертый на крупной терке сыр. Посолить и поперчить.

Обжаривать рулет до хрустящей корочки в сковороде, закрытой крышкой.

Свиные рулеты с черносливом и яблоками

5 ломтиков свинины, 3 яблока, 150 г чернослива, 1 стакан сливок, немного сливочного масла, 1 стакан бульона, соль, крахмал по вкусу.

Каждый из кусочков мяса отбить до 5–7 мм в толщину. Чернослив промыть и обдать кипятком. Обсушить. Яблоки помыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать фрукты маленькими кусочками.

Выложить на ломтики мяса чернослив, кусочки яблок, завязать их ниткой. Рулеты обжарить в растопленном жире, посолить. Добавить воду, тушить до готовности, закрыв крышкой.

В сливках развести крахмал, смешать их с жиром, оставшимся в сковороде. Снять нитки с готовых рулетов, нарезать их на кусочки. Полить соусом и подать к столу с гарниром.

Рулеты с мясом и капустой

6 яиц, 7 листов капусты, 400 г фарша (свинина-говядина), 60 г сухарей, 1 ч. л. горчицы, 1 пластина готового слоеного теста, 1 яйцо, 1 ст. л. сливок, соль, перец по вкусу.

4 яйца сварить вкрутую, остудить и очистить. Обдать кипятком капустные листья, затем полить их холодной водой. Высушить их на полотенце, удалив жилки.

2 яйца добавить в фарш, добавить сухари, горчицу, хорошо перемешать, приправить солью и перцем. Пергамент разложить на столе, выложить на него пласт теста.

На тесто положить фарш, разровнять; на расстоянии 2 см от края не кладите фарш. Распределить по поверхности фарша капустные листья, на середину выложить сваренные и измельченные яйца.

Взбить желток со сливками, края теста смазать полученной смесью. Свернуть рулет, защипнуть края. Смазать сверху рулет яичным желтком, переложить на противень, не снимая с пергамента. Запекать в духовке до готовности.

Телятина с морковью и ароматическими кореньями

2 кг телячьей вырезки, 3–4 морковки, 3 яйца, 100 г ароматических кореньев (петрушки, сельдерея), 1/2 стручка острого перца, по 1 сладкому болгарскому перцу красного, зеленого и желтого цветов, 1/2 бутылки красного сухого вина, 100 г белого вермута, 3 ст. л. желатина, 3 стебля лука-порея, 1 пучок зелени петрушки и базилика, 2 больших апельсина, 5 грецких орехов, соль, перец по вкусу.

В кастрюле с широким дном вскипятить воду, добавить лук, коренья, острый перец и нарезанную кружочками морковь. В кипящую воду положить вырезку целым куском, влить вермут и варить до готовности.

За это время подготовить остальные компоненты: болгарский перец очистить от семян и нарезать тонкими кольцами, а порей – соломкой, петрушку и базилик разделить на веточки.

Желатин замочить в холодной воде. За 5 мин. до окончания варки влить в бульон красное вино. Снять с огня, вынуть мясо и, процедив бульон, растворить в нем желатин. В продолговатые формочки налить немного бульона и дать ему застыть.

Нарезать мясо на красивые ломтики и разложить по формам. Туда же положить порей, ломтики яиц и разноцветные колечки сладкого перца, кружочки апельсина, половинки очищенных грецких орехов.

Залить оставшимся бульоном и оставить застывать. Перед подачей украсить заливное листьями петрушки и базилика.

Бефстроганов с говяжьей печенью

200 г говяжьей печени, 2 ст. л. муки, 100 мл молока, 1 головка репчатого лука, 2 ст. л. топленого или сливочного масла, соль, черный молотый перец по вкусу.

Хорошо промыть печень, очистить ее от пленок, нарезать тонко и замочить ненадолго в молоке. Потом обсушить, посолить, поперчить, обвалять в муке и жарить до готовности (примерно 8 – 10 мин.) на топленом масле.

Судак с помидорами

200 г филе сома или судака, 1/2 лимона, 1 помидор, соль, перец горошком.

Рыбное филе промыть, обсушить салфеткой, посолить и поперчить. Лимон и помидор нарезать кружочками и сделать «бутерброды», уложив на каждый кусочек рыбы по дольке лимона и помидора.

Каждую «слойку» завернуть в фольгу и хорошо защипнуть края. Нагреть духовку, выложить рыбу в фольге на противень и томить до готовности (проткнуть минут через 15 вилкой фольгу и проверить готовность рыбы).

Карп с овощами в сухом вине

1 небольшой карп, 1 морковка, 1 корень сельдерея, 1 стебель лука-порея, 1 луковица, 3–4 гвоздики, 1/2 лаврового листа, несколько веточек петрушки, черный перец горошком, 200 мл сухого белого вина, 30 г сливочного масла, соль, молотый черный перец по вкусу.

Рыбу очистить, выпотрошить, промыть, разделить на филе. Голову и кости не выбрасывать, удалить жабры, вымыть. Морковь и сельдерей очистить и вымыть. Мелко нарезать 1/2 морковки, 1/2 корня сельдерея, лук-порей. Положить все это в кастрюлю вместе с луковицей, рыбной головой, костями и приправами. Залить 100 мл вина и 100 мл кипяченой воды. Варить в открытой кастрюльке на среднем огне. Затем процедить через сито, бульон собрать.

Оставшиеся морковь и сельдерей нарезать тонкими полосками, положить в процеженный бульон и кипятить в течение 5 мин. Добавить оставшееся вино, 15 г сливочного масла, положить в бульон филе рыбы. Варить рыбу на маленьком огне в течение 5 мин. Затем филе вынуть и положить на предварительно подогретую тарелку. Рыбный бульон уварить наполовину, снять с плиты и смешать с остальным сливочным маслом, приправить солью и перцем. Готовый соус подавать к рыбе отдельно.

Запеканка из рыбы

200 г картофеля, 1 луковица, 50 г смальца, 1 ст. л. томатной пасты, 300 г квашеной капусты, молотый черный перец, 200 г филе камбалы, 1 ст. л. сухой или свежей рубленой зелени, 100 г сметаны, 1 ч. л. порошка паприки.

Картофель отварить в подсоленной воде в мундире, воду слить и дать картофелю остыть. Лук очистить и мелко нарубить, обжарить в смальце.

Добавить квашеную капусту, томатную пасту, по необходимости немного воды и тушить 15 мин. Посолить и поперчить.

Тушеную капусту выложить в форму для запекания, рыбное филе нарезать кубиками, посыпать зеленью и разложить поверх капусты. Духовку нагреть до 180 °С.

Картофель очистить, нарезать кружочками и выложить в виде черепицы на слой рыбы. Посолить, поперчить и полить сметаной.

Тушить на средней полке духовки около 40 мин. Подавать к столу прямо в форме, посыпав молотым сладким перцем (паприкой).

Рыба с картофелем

300 г пресноводной рыбы, 5 картофелин, 1 луковица, 1 морковь, 1 лавровый лист, 3 веточки укропа, соль по вкусу.

Разделать рыбу, сложить на дно горшочков, сверху положить нарезанный кубиками картофель, залить водой и поставить в духовку.

Когда содержимое горшочков закипит, добавить нарезанные лук и морковь, соль, лавровый лист, укроп и варить до готовности.

Рыба с помидорами

500 г рыбного филе (хек), 4 свежих помидора, 2 ст. л. муки, 4 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. майонеза, 1/2 луковицы, соль, красный перец.

Очистить рыбу, выпотрошить. Нарезать порционными кусками. Отделить рыбу от костей. Кусочки рыбы посолить, поперчить, обвалять в муке и на разогретой сковороде с растительным маслом обжарить с двух сторон. Очистить помидоры от кожицы, разрезать на 2 части, посолить и обжарить. Лук мелко порубить и смешать с майонезом. На кусочки обжаренного филе положить половинки обжаренных помидоров и по 1 ч. л. майонеза, смешанного с луком. На гарнир подать картофель, приготовленный по вашему вкусу.

Лосось с сыром

1/2 кг рыбы (лососина), 2–3 ст. л. растительного масла, панировочные сухари, 1 яйцо, 2 ст. л. тертого сыра, 3 зубчика чеснока.

Вынуть внутренности, очистить рыбу от чешуи. Нарезать тонкими порционными кусочками, посолить, обвалять в яйце и в сухарях, поджарить на хорошо разогретой сковороде в растительном масле с обеих сторон. Уложить на блюдо и посыпать тертым сыром, смешанным с чесноком. К столу можно подать зеленый салат. Взять листья салата, промыть, нарезать, добавить сметану, соль, мелко нарезанный лук, зелень укропа, петрушки, немного уксуса и перемешать. На гарнир можно подать жареный картофель соломкой.

Морская рыба с крабами и орехами

600 г филе морской рыбы, 2 головки репчатого лука, 1 морковь, 250 г крабов, 50 г сливочного масла, 50 г муки, 150 г грецких орехов, очищенных от скорлупы, 250 г сметаны, 1 яйцо, по 1 пучку зелени укропа, петрушки, эстрагона, 100 г сыра, 2 помидора, 100 г морской капусты, соль и красный перец по вкусу.

Рыбу и мясо крабов пропустить через мясорубку, отдельно друг от друга. Приготовить специальную металлическую посуду, в которой растопить масло. Затем в нее уложить слоями: морковь, нарезанную кружочками, рыбный фарш равномерно распределить по всей поверхности посуды, помидоры и лук кольцами, измельченное мясо крабов и морскую капусту.

Сметану смешать с измельченными яйцом, орехами, сыром (его нужно натереть на мелкой терке), мукой. Все это посолить и поперчить, тщательно перемешать и полить сверху на приготовленную рыбу с овощами.

Запекать в духовке 20–30 мин. Блюдо подавать к столу украшенным веточками зелени. Это блюдо прекрасно сочетается с сухим белым вином.

Скумбрия с сыром и помидорами

700 г скумбрии, 200 г сыра, 2 стручка болгарского перца сладкого, 2 свежих помидора, 70 г растительного масла, 2 ст. л. толченых сухарей, немного зелени петрушки, 1 головка репчатого лука, соль и перец по вкусу.

Специально приготовленную рыбу, почищенную, промытую и высушенную, натереть солью и перцем, обвалять в сухарях.

Смазать маслом сковороду и положить туда рыбу, сверху украсив кольцами репчатого лука, болгарского перца и помидора.

Подлить в сковороду немного воды и выпекать рыбу в духовом шкафу до полной готовности. Затем посыпать готовую рыбу сыром, нарезанным соломкой, и измельченной зеленью.

Карп, запеченный с грибами

На 1 кг карпа – 200 г свежих белых грибов или шампиньонов, 700 г масла, 2 луковицы, 1,5 стакана сметаны, 1 ст. л. муки, 100 г тертого острого сыра, 2 ст. л. молотых сухарей.

Карпа очистить от чешуи и внутренностей. Срезать филе, положить на смазанный маслом противень и запечь в духовке до полуготовности. Грибы очистить, промыть, нарезать крупными дольками. К подготовленным грибам добавить нарезанный кружками лук, соль, перец, 1/4 стакана воды и тушить до полной готовности. Выложить готовые грибы на рыбу, залить подсоленной сметаной, смешанной с мукой, сверху посыпать натертым на крупной терке сыром, смешанным с сухарями. Сбрызнуть растопленным маслом и запечь в духовке до образования румяной корочки.

Карп, тушенный в сметане

2 кг карпа, соль, молотый перец, 4 ст. л. масла или маргарина, 1 луковица, по 0,5 стакана мелко нарезанной зелени петрушки и зеленого лука, 1 стакан сметаны, 1 лавровый лист, 1 бутон гвоздики, 100 г молотых сухарей, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. сока ревеня или уксуса, вода.

Карпов очистить, обрезать головы, плавники, промыть, нарезать кусками, посыпать солью и перцем, обжарить вместе с луком, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и лука, тушить 2–3 мин., добавить сметану, воду, лавровый лист, гвоздику, молотые сухари и специи. Тушить под крышкой 20 мин.

В кастрюле растопить сахар до коричневого цвета, добавить сок ревеня или уксус, получившуюся жидкость влить в кастрюлю с рыбой. Готовую рыбу выложить в посуду и залить жидкостью, в которой она тушилась.

Рыба, припущенная в молоке

0,5 кг рыбы (сазан, судак, треска, окунь морской, зубатка пятнистая), 1 стакан молока, 2 луковицы, 2 ст. л. растительного масла, черный перец горошком, 200 мл молочного соуса с луком.

Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать и бланшировать.

Рыбу разделать на филе с кожей без костей, нарезать порционными кусками, положить в посуду в один ряд, чередуя нашинкованным и бланшированным репчатым луком, залить горячим молоком, добавить растительное масло, черный перец горошком и припустить в течение 20–25 мин., затем добавить приготовленный молочный соус с луком и довести до кипения.

Судак а-ля Морни

Судак 1,5–2 кг. **Для соуса:** *200–300 мл сливок, 2 желтка, 100 г сливочного масла, 10–20 г муки, 100 г сыра пармезан, соль, перец.*

Очищенного судака варить в подсоленной воде 10 мин. Снять кожу и положить в смазанную маслом огнеупорную посуду. Гарнировать (вокруг рыбы) 1–2 очищенными картофелинами, сваренными в мундире, залить соусом, приготовленным следующим образом: смешать сливки, желтки, сливочное масло, муку, тертый сыр пармезан, соль, перец и развести процеженным отваром рыбы. Печь залитую этим соусом рыбу в горячей духовке 12–15 мин.

Судак в белом вине

Судак 1 кг, 200 мл сухого белого вина, 50 г сливочного масла, 2 ст. л. муки.

Снять с филе очищенного судака кожу посолить и в смазанной сливочным маслом кастрюле залить вином, разведенным наполовину водой. Сначала прокипятить на плите, а потом тушить до мягкости в духовом шкафу (несколько мин.), покрыв смазанной сливочным маслом бумагой. Положить рыбу в посуду, а из отвара приготовить густой соус, смешивая сливочное масло с мукой. Сняв с огня, прибавить еще 10–12 г сливочного масла и немного лимонного сока. Перед подачей залить полученным соусом.

Осетрина жареная

1 кг осетрины, 2 яйца, 4 ст. л. муки, 100 г масла.

Осетрину свежую разрезать на ломти толщиной в палец, обмакнуть в разболтанные и подсоленные яйца, обвалять в сухарях или муке и жарить в масле.

Сельдь в горчичной заправке

300 г филе сельди, 1–2 луковицы, 100 г зеленого лука, 1 стакан горчичной заправки, соль, зелень.

Репчатый лук тонко нашинковать, опустить на несколько секунд в кипящую воду и быстро охладить. Затем лук положить ровным слоем на филе сельди, свернуть ее рулетиками, уложить плотно в неокисляющуюся посуду, после чего залить горчичной заправкой и дать настояться в холодном месте (при температуре 4–8 °С) в течение 8 – 10 ч.

При подаче сельдь полить горчичной заправкой и посыпать нашинкованным зеленым луком и мелко нарезанной зеленью.

Саламис (греческое блюдо)

500 г филе скумбрии, 1/2 лимона, 2 ст. л. растительного масла, 1 головка репчатого лука, 1 долька чеснока, 2 ст. л. сухого белого вина, 2 ст. л. рубленой зелени, 2 свежих огурца, 3 помидора, 2 стручка сладкого перца, соль, черный перец.

Филе скумбрии сбрызнуть соком, отжатым из лимона, и посыпать солью. На сковороду положить 1 ст. л. масла и нагреть, затем положить мелко нарезанный лук и чеснок и обжарить, положить порционные куски рыбы, полить вином, посыпать зеленью и тушить 10–15 мин., закрыв сковороду крышкой. Нарезать кольцами стручки сладкого перца и обжарить в оставшемся масле, через 5 – 10 мин. добавить очищенные от кожицы и нарезанные дольками огурцы и помидоры, посыпать солью и перцем. Когда овощи будут готовы, положить на них рыбу и продолжать тушить еще 5 мин. под крышкой на небольшом огне. Подать в горячем виде с отварным картофелем.

Овощные гарниры

Фаршированные помидоры с сыром

1 кг помидоров, 300 г пикантного сыра, 4 зубчика чеснока, 1 пучок зелени петрушки, по 1/2 пучка укропа и базилика, 100 г майонеза, маслины, соль, черный молотый перец по вкусу.

Выбрать не очень крупные твердые помидоры, вымыть и высушить их. Осторожно острым ножом срезать верхнюю часть и ложечкой вынуть мякоть.

Сыр натереть на терке и смешать с майонезом. Зелень и зубчики чеснока очень мелко нарубить и смешать с сырной массой. Добавить по вкусу соль и перец. Этой начинкой наполнить помидоры и накрыть их «крышечками».

Большое плоское блюдо покрыть листьями базилика и выложить на них помидоры. На крышечках сверху майонезом из корнетика выдавить узор и положить половинку маслины.

Грибки с овощами

8 яиц, 3 свежих огурца, 4 помидора, 1 пучок редиса, несколько средних по размеру плодов киви, 100 г майонеза, 2 ст. л. кетчупа, по 1 пучку укропа, базилика и листового салата, 50 г маринованных шампиньонов, соль, перец по вкусу.

Помидоры разрезать на половинки, редис и огурцы фигурно нарезать, киви нарезать не очень тонкими кружочками, зелень разделить на веточки.

Яйца сварить вкрутую, очистить от скорлупы, срезать

острый конец и аккуратно вынуть желтки. Желтки растереть с солью, перцем, майонезом и кетчупом в однородную массу. Туда же добавить мелко нарезанные шампиньоны. Полученной начинкой наполнить яичные белки и накрыть их половинками помидоров. На плоском блюде разложить зелень, редис, огурчики, киви, установить фаршированные яйца. «Шляпки» украсить капельками майонеза и веточками зелени.

Авокадо с шампиньонами, курицей и фруктами

8 – 10 плодов авокадо, 300 г шампиньонов, 200 г белого куриного мяса, 1/2 банана, сок 1/2 апельсина, 1 киви, 50 г майонеза, несколько листочков салата и шпината, щепотка сахара, веточки кресс-салата для украшения, соль, белый перец по вкусу.

Выбрать авокадо средней спелости. Разрезать на две половинки и удалить косточки. Мякоть вынуть с помощью ложечки.

Сбрызнуть плоды апельсиновым соком, чтобы авокадо не побурели. Шампиньоны, куриное мясо, бананы, киви, мякоть апельсина и авокадо мелко нарезать. Салат и шпинат нарезать соломкой.

Майонез смешать с солью, сахаром, перцем и заправить этой смесью подготовленные компоненты. Наполнить фаршем оболочки авокадо и подавать, украсив веточками кресс-салата.

Перец с фаршем из мяса и риса

1/2 кг болгарского перца, 250 г мясного фарша, 1/2 стакана риса, 1 луковица, 0,5 л томатного сока, красный перец, соль по вкусу.

У каждого перца аккуратно срезать верхушку, убрать сердцевину. Мясной фарш смешать с рисом и мелко нарезанным луком, посолить и поперчить. Начинить перец фаршем, приложить сверху «крышечку» и уложить в горшочек. Залить горячим томатным соком и поставить в духовку.

Картофель с грибами

850 г картофеля, 100 г грибов, толченый тимьян, 5 яиц, хлебные крошки, 80 г муки, 1 пучок зелени сельдерея, кинзы, 200 мл подсолнечного или оливкового масла, 400–450 г мяса крабов, соль, перец по вкусу.

Хорошенько вымыть картофельные клубни, очистить от кожуры, положить в подсоленную воду, отварить и сделать пюре. Приготовленное картофельное пюре перемешать с мелко нарезанными грибами, измельченным мясом крабов, добавить толченый тимьян. Из получившейся массы скатать небольшие шарики диаметром 3–4 см, обвалять их сначала в муке, затем обмакнуть в яйцо и панировать в хлебных крошках. Теперь обжарить картофельные шарики во фритюре до образования хрустящей румяной корочки. Готовые крокеты горкой уложить на блюдо, посыпать зеленью сельдерея и кинзы. Крокеты подать к столу в обрамлении консервированной фасоли, кукурузы, маслин, оливок или горошка.

Баклажаны с говяжьим языком

300 г отварного говяжьего языка, 3 баклажана, 3 ст. л. майонеза, 4 зубчика чеснока, соль по вкусу.

Баклажаны нарезать наискосок потоньше, посолить и подождать, пока они дадут сок. Чеснок мелко истолочь (экономя время, можете воспользоваться размельчителем), смешать с майонезом и смазать каждый пласт баклажана с обеих сторон.

Говяжий язык тонко нарезать и уложить в горшочек вперемешку с баклажанами. Залить сверху оставшимся майонезом, поставить в духовку и запекать до готовности баклажанов.

Картофель с баклажанами

2 картофелины, 2 морковки, 2 луковицы, 2 средних баклажана, 3 болгарских перца, 1 головка чеснока, 4 ст. л. майонеза, 1 пучок зелени, соль по вкусу.

Картофель, морковь натереть на терке, лук, баклажаны и перец мелко нарезать, майонез смешать с толченым чесноком.

Сложить в горшочек слоями: картофель с луком, морковь с луком, баклажаны с луком, перец. Каждый слой полить майонезом, повторить слои несколько раз. Посыпать сверху зеленью, поставить в духовку и запекать до полной готовности овощей.

Свекла с морковью

200 г свеклы, 1 ч. л. сливочного масла, 1 маленькая луковица, 1 средняя морковь, 1/2 стакана сметаны, 1 пучок свежей зелени, соль по вкусу.

Сварить свеклу, очистить ее и нарезать соломкой. Обжарить в масле мелко порезанный лук и смешать со свеклой. Потушить 15 мин. в сметане. При подаче посыпать мелко нарезанной морковью и зеленью.

Кабачки с грибами

200 г кабачков, 100 г свежих грибов, 100 г помидоров, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. муки, 1/2 стакана сметаны, 1 пучок свежей зелени, соль по вкусу.

Кабачки очистить и нарезать кружочками в 1 см. Посолить, обвалять в муке и пожарить до готовности. Опустить очищенные грибы в кипящую воду на 2–3 мин., нарезать их ломтиками и пожарить, а после тушить со сметанным соусом до готовности. Помидоры порезать и пожарить до готовности. При подаче кабачки посыпать мелко нарезанной зеленью.

Торты, бисквиты, сдоба

Леках (бисквит)

8 яиц, 300 г сахара, 80 мл воды, 1/4 ч. л. ванилина, 240 г муки, 1/4 ст. л. соли, 1/2 ч. л. соды, 25 г жира, 10 г лимонной кислоты, 1 ч. л. тертой лимонной цедры.

Отделить яичные белки от желтков. Частями добавляя половину сахара, растереть их деревянной ложкой в эмалированной (или фарфоровой) миске. Продолжать растирать, добавляя воду, цедру и ванилин. Желтки должны загустеть и стать лимонно-желтого цвета. Отдельно хорошо взбить белки. Постепенно всыпать в желтки просеянную муку, добавить соль, соду, лимонную кислоту и хорошо перемешать. Осторожно помешивая, ввести белки.

Смазать жиром форму диаметром 20–25 см и высотой 8 см и посыпать ее мукой. Вылить тесто, поставить форму в предварительно нагретую (до 180 °С) духовку и выпекать 45 мин.

Леках готов, если спичка выходит из него сухой и чистой. Достать бисквит из духовки, дать остыть, извлечь из формы и подавать к столу.

Ореховый торт

450 г молотых грецких орехов, 300 г сахара, 10 яиц, 1 лимон, 80 г крекерных крошек. **Для крема:** *200 г жирной сметаны, 80 г сахара.*

Желтки соединить с половиной общего количества сахара, взбить до густоты и ввести орехи. Белки взбить в крутую пену, всыпать оставшийся сахар и ввести желтки. Затем добавить лимонный сок, крекерную крошку, тщательно перемешать и разделить массу на 3 равные части.

Выпекать каждый корж в течение 25–30 мин. (при температуре 175 ˚С).

Приготовить крем: взбить сметану с сахаром.

Промазать кремом коржи. Сверху посыпать торт орехами.

Маковый торт

5 яиц, 150 г молотых грецких орехов, 150 г сливочного масла, 80 мл абрикосового сиропа (можно от варенья), 150 г сахарной пудры, 150 г мака, цедра 1/2 лимона, 80 г тертого горького шоколада.

Взбить масло до образования пены с 1/3 сахара, соединить с яичными желтками и хорошо размешать. Добавить орехи, мак и тертую лимонную цедру.

Из оставшегося сахара и яичных белков сбить крутую пену, осторожно смешать ее с полученной массой и вылить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму для выпечки торта. Поставить в духовку и примерно в течение 1 ч выпекать на медленном огне.

Выложить бисквит из формы и, остывшим, разрезать на 3–4 слоя. Намазать их абрикосовым вареньем, сложить друг на друга и украсить шоколадом.

Творожный торт по-немецки

Для теста: *250 г муки, 150 г холодного сливочного масла, 80 г сахара, 2 яичных желтка.* **Для начинки:** *750 г жирного мягкого творога, 2–3 яйца, 2 пакетика ванильного пудинга, 500 мл молока, 70 г сахара, цедра 1 лимона, по 50 г изюма и рубленого миндаля.* **Для глазури:** *2 яйца, 50 мл сливок (или 50 г жирной сметаны), 60 г сахара.*

Приготовление теста: просеять муку, высыпать горкой, сделать в ней углубление, в него вбить желтки, добавить сахар и сливочное масло (кусочками). Начиная с середины замесить тесто (быстро!), завернуть его в пленку и поставить на 30 мин. в холодильник.

Приготовление начинки: сварить по описанию 1 пакетик пудинга (1 пакетик на 500 мл молока), остудить, взбить яйца с сахаром, добавить творог, 1 пакетик порошка для пудинга, 4 ст. л. готового пудинга, цедру лимона, изюм и миндаль.

Тесто раскатать и выложить им смазанную форму, наколоть вилкой и сделать высокий край. Выложить творожную массу.

Приготовление глазури: смешать 2 желтка со сливками (или сметаной), добавить 2 ст. л. готового пудинга. Белки взбить в крепкую пену, понемногу добавить сахар и снова взбить. Аккуратно ввести белки в желтковую массу и выложить на творог.

Выпекать торт 45–60 мин. Остужать в теплой духовке, чтобы он не опал.

Чизкейк по-домашнему

Для основы: *12 ванильных сухарей (около 250 г), 150 г сливочного масла, 90 г сахара.*

Для творожной массы: *5–6 яиц, 500–600 г жирного творога, 120–150 г сахара, 150 г сметаны, 120 г кукурузного крахмала, 1 ч. л. разрыхлителя теста (или 1/2 ч. л. соды), при желании – 1 1/2 ч. л. натертой цедры лимона, 30 мл лимонного сока, 1 горсть пропаренного изюма.*

Приготовление основы: сухари размолоть, смешать с размягченным маслом и сахаром и уложить в форму, хорошо утрамбовав.

Приготовление творожной массы: отделить белки от желтков и взбить их в тугую пену. Творог, желтки, сахар, сметану крахмал тщательно растереть. Добавить цедру, лимонный сок и изюм в массу положить взбитые белки и осторожно (движениями снизу вверх) перемешать.

Творожную массу выложить поверх сухарной основы и поставить печься в разогретую до 180 ˚С духовку на 1 ч.

Если верх будет слишком зарумяниваться, а середина еще не пропечется, закрыть форму сверху фольгой. Чизкейк готов, если середина у него плотная, но упругая.

После выпекания духовку выключить, дверцу слегка приоткрыть и остудить чизкейк, не вынимая его из духовки. Остывшую выпечку отделить ножом от стенок формы, опрокинуть на ладонь, накрыть сверху блюдом и перевернуть.

Рассчитано на форму для выпечки диаметром 26 см и высотой не менее 12 см.

Если форма маленькой высоты, то нужно брать половину количества творожной массы, а время выпекания сократить до 40–45 мин.

Шоколадный бисквит с орехами

400 г черного шоколада, 200 г сливочного масла, 200 г сахарного песка, 150 г грецких орехов, 30 г какао (и еще немного для обсыпки), 15 г ванильного сахара, 75 г муки, 1/2 ч. л. разрыхлителя, 2 крупных взбитых яйца, соль.

Шоколад со сливочным маслом растопить на водяной бане. Снять массу с огня, добавить сахар, ваниль, орехи, какао, муку, разрыхлитель, соль и яйца. Вылить смесь в выстеленный промасленным пергаментом противень и разровнять ложкой. Выпекать на небольшом огне 1 ч 15 мин.

Дать бисквиту остыть в течение 2 ч. Затем перевернуть его, посыпать какао и нарезать на квадратики.

Подавать самостоятельно или с мороженым.

«Колобки» русские

500 г муки, 200 г сметаны, 50 г сливочного масла, 30 г сахара, 1/2 ч. л. соли, растительное масло для фритюра, сироп, мед (или сахарная пудра) по вкусу.

В просеянную муку добавить сметану, сливочное масло, сахар, соль и перемешать. Разделить тесто на кусочки и скатать «колобки». Жарить их в глубокой сковороде (или кастрюле) во фритюре.

Готовые колобки полить медом или сиропом (или посыпать сахарной пудрой).

Медовая коврижка со сливами

100 г сливочного масла, 1/2 ч. л. соды, 100 г сахара, 1/2 ч. л. соли, 250 г муки, 2 яйца, 60 г жирной сметаны, 150 г меда, 500 г слив, масло для смазывания формы.

Муку перемешать с сахаром, солью и содой. Положить размягченное масло и растереть до состояния жирной крошки.

Сливы помыть, обсушить, разрезать пополам и вынуть косточки. Жидкий мед размешать с яйцами и сметаной (засахарившийся предварительно подогреть на водяной бане). Все перемешать.

Тесто вылить в смазанную форму и разложить на нем половинки слив (разрезом вверх). Сливы не нужно утапливать в тесте – оно само поднимется и обхватит сливы со всех сторон.

Запекать (при температуре 180–200 °С) до готовности (1–1,5 ч). Если верх коврижки начнет подгорать, форму затянуть фольгой.

Вместо слив положить кислые ягоды – клюкву, черную смородину (можно курагу) и т. п.

Рулет с какао и орехами

25 г какао-порошка, 50 г сахара, 1 1/2 ч. л. соли, 1 стакан измельченных ядер грецких орехов, 250 мл молока, 75 г кулинарного жира (или маргарина), 10 г дрожжей, 50 мл теплой воды, 450 г муки.

Смешать какао с молоком, сахаром и солью. Развести дрожжи в воде, а потом влить их в смесь. Добавить муку и замесить мягкое тесто. Дать ему увеличиться в объеме примерно в 2 раза и вымесить еще раз. Добавить грецкие орехи.

Раскатать тесто и сформовать рулет. Выложить его на смазанный жиром противень и дать тесту подойти еще раз. Выпекать (при температуре 170 °С) около 1 ч.

Тортик «Какао»

10 яиц, 2,5 стакана сахара, 2 стакана муки, 50 г какао, 1/2 стакана молотых орехов, 300 г клубники. **Для крема:** *50 г какао, 600 г сливочного масла, 3 стакана ликера, 1 стакан молока, ванилин, 1/2 стакана сахара, 2 яйца.*

Смешать яйца с сахаром и взбить на водяной бане до образования густой теплой массы, снять с водяной бани и продолжать взбивать, пока не остынут.

Очень аккуратно деревянной ложечкой смешать полученную массу с мукой и какао. Выложить готовое тесто в разъемную форму, обсыпанную мукой и смазанную маслом. Выпекать в духовке при температуре 200 °С.

Готовый бисквит разрезать на 2 части, каждую часть разрезать еще пополам и вынуть из половинок весь мякиш. У вас должны получиться 4 коробочки из корок бисквита.

Бисквитный мякиш растереть с небольшой частью заранее приготовленного крема, затем смешать его с половиной всего количества клубники. Разделить полученную массу на 2 равные части и уложить в коробочки, которые предварительно смазать внутри кремом. На нижнюю коробочку выложить часть крема и засыпать клубникой, другой половинкой закрыть нижнюю часть.

Верхнюю часть торта смазать шоколадной глазурью, украсить ягодами клубники и посыпать орехами.

Крем приготовить так: смешать какао с сахаром, влить молоко и сварить, непрерывно помешивая. Когда масса станет однородной, снять с огня и остудить.

Затем добавить яйца и взбить. Растереть мягкое сливочное масло с сахаром и постепенно вливать массу из яиц и какао, размешивая до образования густой однородной массы.

Клубнику приготовить заранее, за 2 дня до выпечки. Залить ее клубничным ликером или коньяком, добавить сахар и настаивать под крышкой.

Торт «Молочко»

300 г муки, 5 яиц, 200 г маргарина, 200 г сахара, 100 г вишни. **Для крема:** *1 стакан молока, 3 ст. л. манки, 300 г сливочного масла, 200 г сахара.*

Муку нарубить с размягченным маргарином. Яйца взбить с сахаром и соединить с мучной смесью, хорошо взбить и выпекать в смазанной и присыпанной мукой формочке.

Для крема сварить не очень густую манную кашу с добавлением 2/3 стакана сахара, остудить. Остывшую кашу взбить с размягченным маслом.

Корж разрезать на 2 части. Между коржами положить густой слой крема и вишню. Верхний слой украсить кремом и тертым шоколадом.

Торт «Изюминка»

4 яйца, 2 стакана сахара, 150 г масла, 200 г сметаны, 2 стакана муки, 1 ч. л. соды, немного уксуса, 100 г изюма, 2 ст. л. какао, 0,5 стакана молотых орехов. **Для крема:** *2 яйца, 1 стакан молока, 1 стакан сахара, 400 г сливочного масла.*

Взбить миксером яйца и сахар. Добавить сметану и продолжить взбивать. Небольшими порциями ввести размягченное масло.

В эту смесь добавить небольшими порциями муку и хорошо перемешать. Добавить соду, гашенную уксусом. Разделить тесто на 3 части. В 1-ю часть добавить какао, во 2-ю – орехи, в 3-ю – изюм. Коржи выпекать при температуре 180–200 °С 20–25 мин.

Для приготовления крема взбить яйца, молоко и сахар. Хорошо перемешанную смесь варить на слабом огне до закипания. Массу остудить и вбить в нее размягченное масло. Остывшие коржи смазать кремом. Верхний слой украсить с помощью кулинарного шприца.

Пудинг из вишни

200 г сахарной пудры, 150 г сливочного масла, 6 яиц, 100 г толченых сухарей, 1/2 стакана воды, 1,5 кг ягод вишни, 1,5 стакана сахара.

Сливочное масло поставить в теплое место на некоторое время, чтобы оно стало мягким. Взбить его вместе с сахарной пудрой. Постепенно добавить по одному яичному желтку.

500 г вишен вымыть, немного обсушить и очистить от косточек. Добавить их к маслу, так же, как и сухари. Взбить в крепкую пену белки и очень осторожно, небольшими порциями ввести их в ту же массу.

Хорошо вымешанную смесь выложить в смазанную маслом кастрюлю и выпекать на водяной бане до готовности. Оставшуюся вишню вымыть, очистить от косточек и выложить в воду вместе с сахаром.

Варить вишню в сладкой воде до размягчения. Переложить пудинг на блюдо и полить вишневым соусом. Подать к столу.

Молочно-рисовый пудинг

600 мл молока, 50 г риса, 30 г маргарина, 30 г сахара, подсолнечное масло, мускатный орех по вкусу.

Налить в глубокую сковороду подсолнечное масло, нагреть. Влить молоко, довести до кипения. Промыть рис.

Убавить огонь, всыпать приготовленный рис, а также сахар. Размешать. Снова довести до кипения. Готовить на слабом огне под закрытой крышкой 15 мин. Затем открыть крышку, выпустить пар и немного остудить. Смазать сливочным маслом огнеупорную посуду, выложить туда приготовленную массу. Посыпать сверху мускатным орехом, выпекать под грилем до готовности.

Тыквенный пудинг

50 мл молока, 100 г очищенной тыквы, 1 яблоко большого размера, 30 г сливочного масла, 1 ч. л. сахара, 2 ч. л. манки, 1 яйцо.

Тыкву вымыть, очистить и нарезать маленькими кусочками. Тушить тыкву в молоке до полуготовности. Не снимать с огня.

Яблоко помыть, очистить и мелко нарезать, добавить к тыкве и продолжить тушить последнюю до готовности.

Еще не снимать с огня, а постепенно, очень маленькой струйкой всыпать манку. Варить ее 10 мин. В охлажденную массу добавить сахар, взбитые по отдельности белок и желток. Выложить пудинг в смазанную сливочным маслом форму и запекать в духовке в течение 15 мин. Перед подачей к столу полить растопленным сливочным маслом.

Творожный пудинг

200 г творога, 300 г любых ягод и фруктов, 100 мл молока, 1 яйцо, 3/4 стакана сахара.

Творог размять, добавить хорошо помытые и нарезанные небольшими кубиками фрукты и ягоды. Всыпать в творожную массу сахар, добавить взбитый желток, а в конце взбитый отдельно от желтка белок, постоянно помешивая. Форму для выпекания смазать маслом, выложить на нее пудинг, выпекать в духовке при температуре 200 °С до готовности.

Брусничный пудинг

6 яиц, 100 г сахара, 100 г сливочного масла, 1/2 ч. л. корицы, 300 г сладкого печенья (или молотых белых сухарей), 400 г брусники, 25 г жира.

Отделить яичные желтки от белков. Масло растереть с сахаром и яичными желтками, добавить корицу, затем измельченное до крошек печенье (или сухари) и бруснику. Последними ввести хорошо взбитые с сахаром белки. В смазанную жиром и посыпанную сухарями форму положить массу и запечь в духовке в течение 30 мин.

Подавать, горячим или холодным, с молоком.

Венский пудинг

100 мл молока, 200 г сахара, 50 г муки, 30 г крахмала, 300 г сливочного масла, 5 яиц, 3–4 персика, 200 г готового бисквита.

Сливочное масло, 2/3 от общего количества сахара, муку и крахмал хорошо размешать, постепенно вводя холодное молоко. Нагреть смесь и кипятить ее 10–15 мин., после чего снять с огня, немного охладить и постепенно (по одному) ввести яичные желтки. Отдельно взбить в пену белки и смешать их с основной массой.

Форму для пудинга смазать сливочным маслом и выложить тонкими ломтиками бисквита. Массу осторожно вылить в подготовленную форму и держать на водяной бане до готовности. При подаче на стол пудинг осторожно вытряхнуть из формы на блюдо.

На гарнир предложить нарезанные на половинки и сваренные с сахаром персики.

Подавать пудинг горячим.

Десерты и напитки

Ананас в сладком кляре

8 ломтиков ананаса (можно консервированных), 160 г муки, 1 яйцо, 30 г сахара, 100 мл молока, жир или масло для жарки, сода на кончике ножа, сахарная пудра для посыпки.

Дольки ананаса слегка обсушить.

Приготовить из указанных продуктов жидкое тесто. Обмакнуть в него дольки ананаса и жарить в разогретом жире до появления золотисто-желтой корочки.

Посыпать сахарной пудрой и еще теплыми подать к кофе.

Блинчики фруктовые с мороженым

Для теста: *2 яйца, 50 г крахмала, 120 мл воды, 120 мл молока, 80 г муки, 1 1/2 ч. л. соли, 60 мл растительного масла для жарки.* **Для начинки:** *2 апельсина, 2 киви, 20 мл лимонного сока, 2 ст. л. рубленых грецких орехов, 4 шарика мороженого, 30 г сахара.*

Апельсины очистить от кожуры и разделить на дольки. Киви нарезать ломтиками.

Смешать фрукты с лимонным соком и сахаром. Смешать муку, крахмал, яйца, соль, молоко и воду. Дать тесту немного постоять.

На сковороде разогреть масло и выпечь блинчики. Горячими, сложить каждый вчетверо.

Блинчики немного остудить и разложить их по тарелкам. Добавить фрукты, положить шарики мороженого и посыпать орехами.

Блинчики с ромовыми орехами

Для теста: *650 мл молока, 4 яйца, 100 г сахара, 400 г муки, 1 ч. л. соли.* **Для начинки** *: 40 г изюма, 200 г молотых грецких орехов, 150 г сахара, 1/2 цедры маленького апельсина, 150 мл рома, 100 мл сливок, молотая корица по вкусу.* **Для соуса:** *250 мл молока, 2 яйца, 150 мл сливок, 35–40 г сахара, 3 г ванилина, 100 г шоколада.*

Примерно за сутки до того, как печь блинчики, изюм и мелко нарезанную цедру замочить в роме. На другой день вскипятить сливки, насыпать в них крупно смолотые орехи, сахар, немного корицы, вынутые из рома изюм и цедру. Варить все 1–2 мин. – до однородной консистенции. Когда пюре немного остынет, добавить к нему половину количества рома.

Приготовление теста: растереть 4 желтка с сахаром, постепенно влить молоко, добавить соль, всыпать муку, размешать, чтобы не было комочков, и смешать с 4 взбитыми белками. Тесто хорошо вымесить и испечь тонкие блинчики.

Все ингредиенты для шоколадного соуса взбить миксером.

Смазать ореховой массой блины, свернуть их и полить шоколадным соусом.

Козинаки из грецких орехов

500 г грецких орехов, 500 г меда, 100 г сахара.

Вскипятить мед с сахаром, всыпать в сироп очищенные, мелко нарезанные и слегка обжаренные грецкие орехи и варить 15 мин.

Горячую массу выложить на тарелку, слегка смоченную холодной водой, разровнять поверхность и охладить.

После этого слегка подогреть тарелку, снять козинаки целиком, а затем разрезать на кусочки в форме ромбов и переложить их на тарелку.

Вместо грецких орехов можно использовать миндаль.

Лимонное суфле

100 г сливочного масла, 50 г муки, 400 мл молока, 100 г сахара, 5 яиц, тертая цедра 2 лимонов.

Вскипятить молоко с сахаром и тертой лимонной цедрой. Осторожно помешивая, залить поджаренную на сковороде муку, затем добавить сливочное масло. Ввести 5 желтков и дать остыть.

Взбить в пену яичные белки, осторожно смешать их с подготовленной массой, осторожно вылить в формочки для суфле и поставить на противень в средненагретую духовку (на 30 мин.).

Подавать сразу.

Миндальный крем

300 г сливочного масла, 200 г сахарной пудры, 3 яйца, 40 мл коньяка, 2 ст. л. рубленого миндаля, 15 г ванильного сахара.

Яйца соединить с сахарной пудрой и при постоянном помешивании прогреть массу до ее растворения, затем охладить.

В охлажденную яичную массу положить масло и растереть. Добавить ванильный сахар, коньяк и миндаль.

Готовый десерт разложить в креманки и охладить.

Можно оформить миндальный крем ягодами и фруктами.

Мусс ананасовый

Для мусса: *250 г ломтиков консервированного ананаса, 60 г сахара, 10 г желатина, 500 мл воды, 2 г лимонной кислоты.* **Для сиропа:** *100 г сахара, 120 мл воды, 2 ст. л. тертой лимонной цедры.*

Желатин залить 6 – 8-кратным количеством охлажденной кипяченой воды и оставить до набухания крупинок. Ананас протереть, полученное пюре залить горячей водой, всыпать сахар, ввести распущенный на водяной бане желатин и довести до кипения.

Добавить в горячую массу лимонную кислоту, охладить ее до 45 °С, поставить посуду на лед и взбить до образования густой пены. Быстро разлить ее по формочкам и охладить.

Приготовление сиропа: сахар соединить с водой, прокипятить, снять с огня, всыпать часть цедры и перемешать.

При подаче полить мусс сиропом и оформить цедрой лимона.

Мусс банановый

3–4 банана, 30 г желатина, 250 мл взбитых сливок, 1 банан для украшения, 80 мл воды, 1/2 ч. л. лимонной кислоты.

Желатин замочить в холодной воде до набухания крупинок, затем откинуть на сито. Бананы очистить и размять с добавлением небольшого количества сахара до однородной консистенции. Из оставшегося сахара и воды сварить сироп, ввести в него лимонную кислоту.

Желатин соединить с теплым сиропом и слегка прогреть, но не кипятить. Охладить сироп, смешать с банановым пюре и взбить до пышной массы. Разложить мусс в вазочки и охладить до загустения.

При подаче оформить ломтиками банана и взбитыми сливками.

Пирожные «Яичные»

5 яиц, 5 ст. л. молока, 5 ст. л. сливочного растопленного масла, 6 ст. л. сахара, 70 г толченого горького миндаля. **Для крема:** *6 яиц, 2 стакана сахара.*

Разбить яйца в миску, добавить молоко и масло, все тщательно перемешать, всыпать в эту смесь сахар и миндаль.

Полученное тесто разрезать на квадратики или кружочки толщиной 3–4 мм и выложить их на смазанный маслом противень. Выпекать в течение 20–30 мин. Неостывшие заготовки свернуть в трубочки и оставить остужаться.

Для приготовления крема разбить яйца и отделить белки от желтков. Взбить белки в пену, в которую понемногу высыпать сахар. Все тщательно взбить миксером. Полученным кремом заполнить остывшие трубочки.

Трубочки с яичным кремом и ягодами

300 г сливочного масла, 7 яиц, 300 г сахара или сахарной пудры, 600 г муки, 40 г лимонной цедры. **Для начинки:** *7 яиц, 2 стакана сахара или сахарной пудры, 300 г клубники или черешни.*

Тщательно растереть масло в неглубокой посуде. Добавить туда яйца и сахарную пудру. Если у вас нет сахарной пудры, то измельчить сахар миксером или мясорубкой.

В полученную смесь добавить лимонную цедру или выжать сок одного лимона. Все тщательно взбить, полученное тесто раскатать в пласт толщиной 4–6 мм. Вырезать из него кружочки диаметром 8 см и уложить их на смазанный противень. Выпекать в течение 20 мин.

Для приготовления начинки отделить белки от желтков и взбить их с сахаром или сахарной пудрой. В эту массу добавить очищенные ягоды.

Не снимая трубочки с противня, аккуратно завернуть их ножом. Свернутые трубочки выложить на блюдо и подождать, пока они остынут. А затем набить их кремом.

Пирожное белковое «Безе»

6 яичных белков, 2 стакана сахара, ванилин, соль. **Для крема:** *сок 5 апельсинов, цедра 2 апельсинов, 2/3 стакана сахара, 3 г желатина, 2 ч. л. рома.*

Яичные белки аккуратно отделить от желтков и слегка посолить. Быстрыми движениями взбить их в густую пену.

Небольшими порциями добавить сахар и ванилин, не переставая взбивать. Противень покрыть промасленной бумагой, на нем с помощью шприца или ложки соорудить воздушные пирамидки из взбитой массы. Выпекать воздушные пирамиды в духовке при невысокой температуре в течение 2–3 ч. Тем временем приготовить крем. Выжать сок из апельсинов, смешать его с сахаром и мелко натертой цедрой. Развести в небольшом количестве воды на слабом огне желатин. Все смешать, влить в смесь ром, взбить. В остывших пирожных сделать небольшие углубления и заполнить их кремом.

Пасха «Апельсиновая»

1 кг творога, 300 г сливочного масла, 500 г сахара, 150 г апельсиновых цукатов, 1/2 стакана сливок, 2 яйца, ванилин.

Сахар растереть добела с маслом и яичными желтками. Пропустить через мясорубку творог, добавить взбитые сливки. Смешать с масляно-желтковой массой, цукатами и перемешать.

Добавить в пасху ванилин, переложить ее в пасочницу с влажной марлей, накрыть тарелкой, сверху положить достаточно тяжелый предмет.

Выдержать массу в холодильнике либо другом холодном месте 13 ч и, переложив на блюдо, подавать к столу.

Десерт «Виноград со сливками»

1/2 стакана любого виноградного вина, 1/2 лимона, 2 ст. л. тертого шоколада, 2 ст. л. орехов, 1/2 стакана взбитых сливок, 1 киви, 1 апельсин, 1 ананас, 1 слива, 1 банан, 4 ст. л. сахара.

Вымыть фрукты и удалить с них кожицу и косточки, нарезать все кубиками, заправить лимонным соком и сахаром.

Уложить десерт в широкие фужеры и залить каждую порцию виноградным вином, сверху украсить взбитыми сливками, тертым шоколадом, орехами и любыми целыми свежими ягодами (виноград, клюква, вишня, клубника).

«Клубника в шоколаде» с белым вином

200 г ягод клубники, 100 г сахара, 1/4 стакана белого вина, 1/4 стакана красного вина, 1/2 стакана взбитых сливок, 2 ст. л. тертого шоколада.

В прозрачную посуду (хрусталь или стекло) положить клубнику, посыпать сахаром и залить вином. Накрыть крышкой и оставить в прохладном месте до подачи к столу. Перед подачей разложить по бокалам и украсить листочком мелиссы и взбитыми сливками. Посыпать шоколадом.

Шербет ягодный

1/2 кг ягод (малины, клубники, смородины), 1/2 стакана сахара, сок 1 апельсина, 1/4 стакана виноградного сока, арахис, 1 рюмка коньяка.

Ягоду перебрать, вымыть теплой водой, измельчить миксером, добавить сахар, виноградный и апельсиновый соки, поджаренный арахис. Полученную массу проварить, остудить, еще раз измельчить в миксере и добавить коньяк. Шербет разложить в формочки и поставить в морозилку не менее чем на 3 ч.

Десерт «Фрукты с мороженым»

1/2 стакана малины, 100 г шоколадного мороженого, 100 г белого пломбира, 1 апельсин, 1 киви, 50 г горького шоколада, 3 ст. л. измельченных грецких орехов или арахиса.

Апельсин и киви вымыть. Снять с апельсина кожуру в виде спирали. Киви нарезать тонкими кружочками. В посуду для десерта выложить столовой ложкой с одной стороны шоколадное мороженое, с другой – белый пломбир.

Между кусочками мороженого красиво уложить апельсиновые дольки и кружочки киви. Сверху посыпать мороженое малиной, тертым шоколадом и измельченными грецкими орехами или арахисом.

Яблочные корзинки

3 яблока, 1/3 стакана яблочного сиропа, 2 ст. л. воды, 100 г натурального молочного йогурта, орехи (грецкие или миндаль) по вкусу, 1 баночка молочного йогурта.

Яблоки тщательно вымыть в холодной воде и вынуть из них сердцевину (делать это надо очень осторожно, не прорезая яблоки насквозь). Заполнить их густым сиропом. Положить яблоки на сковородку и подлить немного воды.

Поставить яблоки на 15–20 мин. в духовку (со средним жаром). После того как яблоки станут мягкими, выложить их на тарелку и дать слегка остыть. На сковороде должен остаться сироп. Остудить его и смешать с йогуртом. Крем готов. Залить им яблоки, сверху посыпать толчеными ядрами орехов, и можно подавать блюдо к столу.

Груши «Полезная выпечка»

3 груши средней величины, 3 ст. л. сахарной пудры, 1 ч. л. растительного масла (желательно рафинированного), 1/2 стакана воды.

Груши тщательно вымыть (очищать их от кожуры не стоит) и каждую разрезать на две-четыре части (в зависимости от размеров груш). Удалить сердцевину.

Глубокую сковороду смазать маслом и уложить на нее груши. Дольки фруктов можете посыпать сахарной пудрой, если считаете, что немного сладкого в виде исключения вам не повредит. В сковороду лучше всего будет налить немного воды, чтобы фрукты запекались, не пригорая. Поставить сковороду в слегка разогретую духовку. Запекать груши до тех пор, пока они не подрумянятся.

Меренги «Волшебный фруктик»

2 стакана муки, 1 стакана сахара, 2 яйца, 1 ст. л. коньяка, 1 лимон, 1/2 ч. л. соды. **Для глазури:** *1 стакан сахара, 5 ст. л. клубничного сока, 3 ст. л. воды, кокосовая стружка.* **Для крема:** *100 г сливочного масла, 100 г клубники, 1 ст. л. коньяка.*

Приготовить белковую массу из взбитых с сахаром белков. Перед взбиванием охладить белки для того, чтобы этот процесс шел быстрее.

Взбивать вначале без сахара до образования густой пены, затем, не прекращая взбивать, тонкой струйкой ввести сахар. Взбивать массу до полного растворения сахара.

С помощью кондитерского шприца выдавить на противень круглые лепешечки. Испечь и охладить меренги, соединить по две лепешки, прослоив их клубничным кремом. На верхнюю лепешку нанести рисунок из глазури и ягод клубники.

Клубничный крем приготовить так: взбить мягкое сливочное масло до образования однородной массы, ввести постепенно, по чайной ложке, клубнику, протертую с сахаром, и ликер. Сверху посыпать меренги кокосовой стружкой.

Коктейль с вермутом и абрикосом

200 мл джина, 100 мл коньяка, 100 мл вермута, 20 мл абрикосового ликера.

Смешать охлажденный джин, коньяк, вермут и ликер в течение нескольких минут в шейкере, разлить по бокалам и кинуть кусочки льда.

Напиток «Апельсин-виноград» с шампанским

20 мл апельсинового ликера, 20 мл виноградного сока, 80 мл шампанского, кусочек сахара, вишня, лед.

В конусный бокал со льдом вылить ликер и сок, а затем шампанское.

Шампанское «Мультифрукт»

20 мл лимонного сока, любые фрукты по сезону, 150 мл сладкого шампанского, лед.

Фрукты вымыть, удалить косточки, семена. Крупные плоды нарезать крупными кусочками, сложить в широкий бокал с кусочками льда на дне, залить лимонным соком, а затем охлажденным шампанским.

Коктейль с вермутом и водкой «Яблоко»

200 мл водки, 150 мл белого вермута, 5 ст. л. ананасового сока, 6 – 10 шт. маслин, 2 кислых яблока, 3 апельсина, несколько кубиков пищевого льда.

Вымыть и очистить от кожуры яблоки и апельсины и мелко нарезать. Положить нарезанные фрукты в шейкер, влить водку, вермут, ананасовый сок.

Взбалтывать 2–3 мин. Разлить по бокалам эту смесь. При подаче в каждый бокал опустить надетую на длинную шпажку маслину и ломтик ананаса.

Коктейль «Разнообразие»

200–250 мл шампанского, 200 мл белого вина, 50 мл апельсинового ликера, 10 г пищевого льда, 100 мл коньяка, несколько ягод свежей малины, 1 апельсин.

Опустить кусочки льда на дно высокого бокала. Налить шампанское, вино, ликер, коньяк, сверху положить малину.

Апельсин (небольшой) нарезать кружочками, воткнуть в него соломинку и опустить в бокал. Сверху посыпать коктейль кокосовой стружкой.

Коктейль фруктовый с ликером и шоколадом

200 мл любого фруктового сиропа, 200 мл фруктового ликера, 100 мл коньяка, 100 г тертого шоколада, кокосовая стружка.

Охладить сироп, ликер и коньяк, налить в бокалы в указанной последовательности, не смешивая. Сверху посыпать шоколадом и стружкой.

Крюшон с ромом и крепким чаем

100 мл крепко заваренного чая, цедра 1/2 лимона, 2 ч. л. сахара, 1 рюмка рома, 50 мл шампанского.

Смешать теплый чай с лимонной цедрой, нарезанной тонкими полосками, сахаром и ромом.

Выдержать смесь полчаса, удалить лимонную корку и влить охлажденное шампанское.

Коктейль «Вишневка»

150 мл мятного ликера, 150 мл вина вишневого, 100 мл настойки «Перцовка», 50 мл коньяка, 1/2 стакана лимонного сока, любые консервированные фрукты, лед.

Смешать, хорошенько взболтав, все компоненты в шейкере и разлить по бокалам, предварительно положив на дно кусочки льда и консервированных фруктов.

Коктейль «Ликерный»

100 мл айвового ликера, 100 мл вишневого вина, 100 мл алычового ликера, 50 мл мятного ликера, 50 мл ванильного ликера, кусочки консервированного ананаса, 1 стакан апельсинового сока, лед.

Очистить от кожуры апельсин, выдавить сок, а мякоть нарезать. Уложить в шейкер кусочки фруктов и залить напитками, в течение 3 мин. хорошенько смешивать напитки, разлить по бокалам, добавив лед.